

Porterland Balteus 2.0

- Gravity **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **29**
- SRM **42.8**
- Style **Baltic Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.3 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **34.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.2 liter(s) / kg**
- Mash size **30.7 liter(s)**
- Total mash volume **40.3 liter(s)**

Steps

- Temp **53 C**, Time **10 min**
- Temp **63 C**, Time **20 min**
- Temp **73 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **30.7 liter(s)** of strike water to **58.2C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **53C**
- Keep mash **20 min** at **63C**
- Keep mash **60 min** at **73C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **13.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.7 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|---|--------------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Wiedeński Strzegom | 2.8 kg (25.2%) | 79 % | 10 |
| Grain | Wiedeński Bestmalz | 1 kg (9%) | 73 % | 150 |
| Grain | Monachijski typ I Strzegom | 2 kg (18%) | 79 % | 16 |
| Grain | Cara Gold Castlemalting | 0.1 kg (0.9%) | 75 % | 120 |
| Grain | Caramunich typ III Weyermann | 0.5 kg (4.5%) | 73 % | 150 |
| Niemiecki sód monachijski karmelizowany, wspaniaty dodatek do piw ciemnych oraz jasnych. Użycie: Do 5% zasypu piwa jasne, 10% zasypu piwa ciemne | | | | |
| Grain | Red Ale (Melanoidynowy) | 0.3 kg (2.7%) | 60 % | 70 |
| Grain | Płatki owsiane błyskawiczne | 1 kg (9%) | 70 % | 4 |
| Grain | Płatki jęczmienne błyskawiczne | 1 kg (9%) | 70 % | 4 |
| Adjunct | Pszenica niesłodowana | 1.5 kg (13.5%) | 75 % | 3 |

| | | | | |
|--|--------------------------------|---------------|------|------|
| Pszenicę wcześniej skleikować: 58-64 °C. Proporcje 1:4 Nie wliczać wody z kleikowania do ogólnej ilości wody wo zacierania i wysładzania! | | | | |
| Grain | Czekoladowy Ciemny Viking Malt | 0.2 kg (1.8%) | 1 % | 1000 |
| Po próbie jodowej i na wygrzew | | | | |
| Grain | Extra Black Bestmalz | 0.3 kg (2.7%) | 65 % | 1400 |
| Po próbie jodowej i na wygrzew | | | | |
| Grain | Chocolate Bestmalz | 0.3 kg (2.7%) | 65 % | 900 |
| Po próbie jodowej i na wygrzew | | | | |
| Grain | Łuska ryżowa sterylizowana | 0.1 kg (0.9%) | 1 % | 1 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Marynka | 50 g | 60 min | 8.8 % |
| Aroma (end of boil) | Lublin (Lubelski) | 30 g | 10 min | 3.9 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------------------|-------|-------|---------|-------------|
| Wyeast - Bohemian Lager | Lager | Slant | 1000 ml | Wyeast Labs |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|---------------------------|-----------------|--------|-----------|----------|
| Water Agent | Kwas mlekowy | 4 g | Mash | 1 min |
| Flavor | Wiórki kokosowe | 1000 g | Mash | 50 min |
| Podgrzane na patelni | | | | |
| Flavor | Kakaowiec | 500 g | Mash | 30 min |
| Dodać po próbach jodowych | | | | |
| Flavor | Śliwka suszona | 1000 g | Boil | 15 min |
| Other | Chłodnica | 1 g | Boil | 20 min |
| Fining | Mech irlandzki | 5 g | Boil | 15 min |
| Flavor | Śliwka suszona | 2000 g | Secondary | 1 day(s) |
| Na 4 dni | | | | |
| Flavor | Wiórki kokosowe | 500 g | Secondary | 1 day(s) |
| Na 4 dni | | | | |

Notes

- Pierwszy fermentor:
Fermentacja burzliwa - 9°C - 18 dni
Fermentacja cicha - 16°C - 4 dni - ze śliwką.
Drugi fermentor:
Lagerowanie - 4°C - 28 dni
Leżakowanie - 2°C - około 4 miesiące
Apr 11, 2020, 10:28 PM
- Nagazować na 2
Apr 12, 2020, 12:00 AM
- Łuska ryżowa w proporcjach 20 g na każde 10% ziaren bez łuski, np: 30% - 60g, 40% - 80g, 50% - 100g
Namoczyć w gorącej wodzie.
Apr 17, 2020, 2:38 PM