

balltick

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **47**
- SRM **39.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.4 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (24.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.7 kg (20.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (14.5%)	79 %	16
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (12%)	80 %	20
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6%)	75 %	45
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (3.6%)	73 %	80
Ziarno	weyermann - Carabohemian	0.3 kg (3.6%)	73 %	200
Ziarno	Castle Cafe	0.4 kg (4.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.2 kg (2.4%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (2.4%)	74 %	788
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	5 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis