

Bałtyk numer 1

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **26**
- SRM **32.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **23 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (33.8%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.29 kg (4.9%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.4%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4.2%)	71 %	600
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (0.8%)	70 %	812
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (4.2%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.33 kg (5.6%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	45 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	--------	-----------