

## #16 Jezioro Bałtyckie

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **47**
- SRM **58.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **1.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (50%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (25%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7.5%)	78 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (5%)	73 %	1001
Ziarno	Żytni Czekoladowy	0.3 kg (7.5%)	73 %	1150
Ziarno	Carafa	0.2 kg (5%)	70 %	664

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	65 g	60 min	4.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Lukrecja	45 g	Gotowanie	15 min