

## balltick

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **45**
- SRM **32.8**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.7 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.5 kg (40.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (13.8%)	79 %	16
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1.2 kg (13.8%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (8%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (3.4%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (3.4%)	76 %	150
Ziarno	Weyerman cararye	0.3 kg (3.4%)	74 %	200
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (2.3%)	75.5 %	480
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.2 kg (2.3%)	20 %	493
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.7%)	60 %	3

### Chmiele

<b>Użyto do</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas</b>	<b>Alfa kwasy</b>
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis