

## baltic pipe

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **25**
- SRM **50.1**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Cafe	0.7 kg (8.5%)	75.5 %	480
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	5 kg (61%)	80 %	20
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.1%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (6.1%)	76 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (6.1%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.1%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.1%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	30 min	4 %

### Drożdże

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

Saflager S-23	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis
---------------	-------	--------	--------	-----------