

## Lekki Bałtyk

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **31**
- SRM **23.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.55 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (44.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (37%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień niestodowany	0.5 kg (7.4%)	75 %	2
Ziarno	enzymatyczny	0.2 kg (3%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (4.4%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (0.7%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Płynne	200 ml	---