

## 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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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 | ---          |