

LubBałtyk 2

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **44.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **80.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (36.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (24.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (24.1%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.6%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.4%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.4%)	5 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1.2%)	3 %	1202
Ziarno	weyermann Caramunich	0.3 kg (3.6%)	70 %	120
Ziarno	Viking Cookie malt	0.2 kg (2.4%)	75 %	55

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	8 %

Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	5 min	8 %