

N°1 Morze Bartyckie

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **24**
- SRM **31.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **180 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **180 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (17.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (26.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (26.2%)	79 %	10
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (8.7%)	70 %	128
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.7%)	60 %	3
Ziarno	Viking Red Ale	0.5 kg (4.4%)	75 %	70
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (1.7%)	70 %	1000
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (4.4%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	40 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	20 ml	Fermentum Mobile