

## !!Bałtyk

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **41**
- SRM **33.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno          | Pilzneński                  | 1.35 kg (23.1%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno          | Strzegom Monachijski typ II | 2.6 kg (44.4%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno          | Special B Malt              | 0.8 kg (13.7%)  | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno          | Barley, Flaked              | 0.2 kg (3.4%)   | 70 %       | 4   |
| Ziarno          | Fawcett - Pale Chocolate    | 0.2 kg (3.4%)   | 71 %       | 600 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny  | 0.7 kg (12%)    | 80 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 42 g  | 60 min | 8 %        |

### Drożdze

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 200 g | Fermentis    |