

Bałtyk

- Gęstość **32.7 BLG**
- ABV **16.7 %**
- IBU **51**
- SRM **60.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (40%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.8 kg (22.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.4 kg (19.2%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (2.4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (2.4%)	68 %	601
Ziarno	Red fawcet	0.4 kg (3.2%)	80 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (2.4%)	73 %	1001
Ziarno	Chocolate fawcet 1200	0.3 kg (2.4%)	70 %	1100
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (2.4%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	60 g	60 min	17 %
Gotowanie	Crystal	50 g	10 min	2.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile