

Bałtyk 3

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **36**
- SRM **35**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	4.5 kg (75%)	80 %	20
Ziarno	Enzymatyczny Strzegom	0.3 kg (5%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5%)	73 %	80
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (5%)	72 %	180
Ziarno	Żytni	0.3 kg (5%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo I	0.3 kg (5%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis