

Bałtyk

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **30**
- SRM **28.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (34.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (23.1%)	79 %	16
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (19.7%)	80 %	---
Ziarno	colorado honig	1 kg (11.6%)	78 %	15
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (5.8%)	72 %	187
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I special	0.2 kg (2.3%)	65 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	30 g	60 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w 34/70	Ale	Gęstwa	10000 ml	---