

Bałtyk tradycyjny

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **26**
- SRM **32.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (40%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (8%)	73 %	120
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (8%)	70 %	128
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (4%)	20 %	650

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	70 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentis