

Bałtyk

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **43.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.8 kg (35.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (38%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.3%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.3%)	68 %	1200
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (3.8%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	10 min	7 %

Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %
-----------	---------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis