

Czarny Bałtyk

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **27**
- SRM **28.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4.1 kg (36.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.5 kg (31.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (13.4%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (8.9%)	73 %	80
Ziarno	Carahell	0.7 kg (6.3%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (3.6%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	55 g	55 min	8.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	0 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile