

## Wysłodziny bałtyka

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **45**
- SRM **44.4**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **33 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2.67 kg (26.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.87 kg (38.1%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1.07 kg (10.5%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.53 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (7.9%)	80 %	2
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (3.9%)	73 %	120
Ziarno	Carafa Special II	0.27 kg (2.7%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.27 kg (2.7%)	68 %	1200
Ziarno	Special B Malt	0.27 kg (2.7%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %