

## baltic

---

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU ---
- SRM **30.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (54.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (10.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.9 kg (10.8%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.9 kg (10.8%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (8.4%)	78 %	400
Ziarno	Barwiący	0.1 kg (1.2%)	55 %	985
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (3.6%)	70 %	128