

Baltic

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **42**
- SRM **34**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (22.5%)	80 %	16
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2.5 kg (56.2%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (3.4%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.2%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.2%)	70 %	812
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %