

## baltico

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **34**
- SRM **26.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2.6 kg (35.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.3 kg (31.1%)	79 %	10
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (13.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.7%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.1%)	75 %	30
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (6.8%)	71 %	600
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (6.8%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB 34/70	Lager	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Platki debowe	30 g	Fermentacja burzliwa	25 dni