

## bałtycki

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **42**
- SRM **20.6**
- 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 **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5 kg (66.2%)   | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Monachijski            | 1 kg (13.2%)   | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Caramunich® typ I      | 1 kg (13.2%)   | 73 %       | 80  |
| Ziarno | Czekoladowy            | 0.25 kg (3.3%) | 60 %       | 788 |
| Cukier | glukoza                | 0.3 kg (4%)    | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 40 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 60 g  | 10 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 250 ml | Safale       |