

!!Bałtyk

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **41**
- SRM **33.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.35 kg (23.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.6 kg (44.4%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.8 kg (13.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (3.4%)	70 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.4%)	71 %	600
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.7 kg (12%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	42 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	200 g	Fermentis