

# Bałtyk

---

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU ---
- SRM **31.3**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.2 kg (44.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2.2 kg (44.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.23 kg (4.6%)	70 %	1024
Ziarno	Special B Castle	0.1 kg (2%)	70 %	350