

# Bałtyk

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **32**
- SRM **46.7**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9 kg (84.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (4.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.7%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (2.8%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (2.8%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentis