

# Bałtyk

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **27**
- SRM **46.6**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **25 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.2 kg (43.3%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2.2 kg (43.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (3%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.23 kg (4.5%)	70 %	1024
Ziarno	Special B Castle	0.15 kg (3%)	70 %	350
Ziarno	Pszeniczny	0.145 kg (2.9%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	30 min	10 %