

bałtyk

- Gęstość **34.7 BLG**
- ABV **18.2 %**
- IBU ---
- SRM **76.5**
- 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 **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10.5 kg (67.5%)	80 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (6.4%)	70 %	128
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (1.3%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (0.6%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (6.4%)	73 %	1001
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.25 kg (1.6%)	55 %	985
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (3.2%)	75.5 %	480
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (1.6%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (1.6%)	68 %	1200
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (6.4%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (3.2%)	78 %	4