

Bałtyk

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **25**
- SRM **30.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4 kg (45.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (22.9%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (3.4%)	76 %	150
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.25 kg (2.9%)	74 %	250
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.15 kg (1.7%)	20 %	650
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (2.9%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.1 kg (1.1%)	70 %	1400
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (19.4%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	400 ml	Fermentis