

# Bałtyk

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **50**
- SRM **72.3**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.2 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (39.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (30.9%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.35 kg (3.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (4.1%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.45 kg (4.6%)	60 %	788
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (17.5%)	80 %	700

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	50 min	8.8 %
Gotowanie	Chinook	50 g	15 min	11.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis