

# BAŁTYK

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **34**
- SRM **29.1**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (31.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (31.5%)	79 %	10
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (15.7%)	80 %	4
Ziarno	Cara Gold	0.25 kg (3.9%)	75 %	120
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.1 kg (1.6%)	20 %	493
Ziarno	Caste Malting coffee	0.5 kg (7.9%)	--- %	500
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Ekuanot	15 g	60 min	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis