

!!Bałtyk 2

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **29**
- SRM **38.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (15.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.5 kg (55.6%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.45 kg (7.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (4.8%)	70 %	837
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.9%)	80 %	2
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.55 kg (8.7%)	76 %	69

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	200 g	Fermentis