

# Bałtyk

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **22**
- SRM **53.2**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best Ale Crisp	5 kg (66.7%)	82 %	6.5
Ziarno	Karmelowy	0.5 kg (6.7%)	60 %	600
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (6.7%)	60 %	800
Ziarno	Extra black	0.5 kg (6.7%)	65 %	1200
Ziarno	Pilznieński	1 kg (13.3%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	75 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	15 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis