

bałtyk

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **28.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (59.1%)	80 %	18
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.1 kg (26%)	80 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (3.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carafa II special	0.18 kg (4.3%)	70 %	837
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (3.5%)	85 %	3
Cukier	cukier trzcinowy	0.15 kg (3.5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis