

## BALTYK

---

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **58**
- SRM **43**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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	Pale Malt (2 Row) US	3 kg (40%)	79 %	4
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (10.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (13.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6.7%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Pilzneński	2 kg (26.7%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	45 g	90 min	13.5 %