

# Bałtyk

---

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU ---
- SRM **28.6**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.5 kg (38%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.5 kg (38%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (3.3%)	70 %	299
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.2 kg (2.2%)	74 %	315
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.2%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (10.9%)	80 %	5