

## Bałtyk

---

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU ---
- SRM **45.2**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	2.9 kg (29.1%)	79 %	30
Ziarno	Diastatyczny	1 kg (10.1%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	1 kg (10.1%)	72 %	236
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (5%)	20 %	1300
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (5%)	70 %	4
Ziarno	Monachijski	3.5 kg (35.2%)	80 %	16
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (3%)	80 %	39
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (1%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.15 kg (1.5%)	80 %	2