

Bałtyk nowoczesny

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **30**
- SRM **37.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **13 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 63C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wysładzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.75 kg (28%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Pilzneński | 2.75 kg (44%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 1.5 kg (24%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Castle - Chocolate Wheat | 0.25 kg (4%) | 74 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 70 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 250 ml | Fermentis |