

Ciepły bałtyk

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **35.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (33%)	79 %	22
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (54.9%)	80.5 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.7%)	78 %	400
Ziarno	Briess - Caramel Malt 80L	0.5 kg (5.5%)	70 %	158
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (2.2%)	80 %	39
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.15 kg (1.6%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis