

Dybuk Bałtycki

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **57.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (47.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (5.9%)	68 %	400
Ziarno	Żytni	1.5 kg (35.3%)	85 %	8
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (5.9%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kakao odtłuszczone	100 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	sól	8 g	Gotowanie	10 min