

## Łosoś bałtycki

---

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **44.7**
- 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 **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Smoked Malt	2.6 kg (47.9%)	80 %	18
Ziarno	Monachijski	2.2 kg (40.5%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich	0.2 kg (3.7%)	70 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.07 kg (1.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa III	0.16 kg (2.9%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %