

Only Baltic

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU ---
- SRM **35.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (33.3%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (33.3%)	80 %	16
Ziarno	Pale Chocolate Malt	0.5 kg (5.6%)	60 %	690
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.5 kg (5.6%)	60 %	827
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Pale Ale Viking	1 kg (11.1%)	80 %	5