

## smoked baltic

---

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU ---
- SRM **34.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (39.4%)	79 %	10
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3.8 kg (39.4%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (10.4%)	79 %	130
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (4.1%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.1%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2.1%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.6%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1%)	70 %	812