

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **35**
- SRM **34.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (30.4%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (17%)	81 %	4
Ziarno	Carafa II	0.33 kg (4%)	70 %	812
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.1%)	85 %	3
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.4 kg (4.9%)	100 %	99
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.25 kg (15.2%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (2.4%)	70 %	1024
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.45 kg (17.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (2.4%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Płynne	400 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwask mlekowy	15 g	Zacieranie	---
Inne	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	10 min