

Doker

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **26**
- SRM **31.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (32.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (32.8%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (5.5%)	73 %	80
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.5%)	77 %	26
Dodatek	Carafa	0.25 kg (2.7%)	70 %	664
Dodatek	Płatki owsiane	0.6 kg (6.6%)	85 %	3
Dodatek	Jęczmień palony	0.3 kg (3.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	17 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
Gotowanie	Willamette	13 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	3000 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól	20 g	Gotowanie	10 min