

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **31**
- SRM **35.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **105 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.25 kg (21.6%)	79 %	16
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.4 kg (6.9%)	100 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (10.3%)	79 %	22
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (8.6%)	75 %	20
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (5.2%)	70 %	1300
Ziarno	Żytni	0.3 kg (5.2%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (6.9%)	75 %	2
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (24.1%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	24 g	Mangrove Jack's