

Za dwa lata będzie wspaniały

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **35**
- SRM **37.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (27.6%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	4 kg (27.6%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (27.6%)	79 %	10
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (6.9%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (3.4%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8 %
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	600 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	--------	-----------