

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **38**
- SRM **25**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Peat Smoked Malt	5 kg (87.7%)	74 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.4 kg (7%)	70 %	160
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (5.3%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	12.6 %