

- 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 brzezki **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
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### 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 |