

Ap

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **40**
- SRM **29.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.3 kg (47.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (28.6%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (5.7%)	68 %	400
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (4.3%)	79 %	130
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.1%)	79 %	45
Ziarno	black bestmalz	0.2 kg (2.9%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Willamette	5 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	10 min	12.5 %
Gotowanie	Willamette	5 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	1 min	12.5 %
Gotowanie	Willamette	15 g	1 min	5.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	7 dni	15.5 %
Na zimno	Willamette	15 g	7 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---