

Autarcha

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **39**
- SRM **36.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (36.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.1%)	79 %	22
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (12.1%)	82 %	10
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (6.1%)	75.5 %	480
Ziarno	Carafa	0.25 kg (3%)	70 %	664
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.1%)	77 %	26
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (6.1%)	73 %	80
Cukier	Cukier	0.5 kg (6.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W 34 / 70	Lager	Suche	11 g	Saflager