

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
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 |