

Blackjack

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **45**
- SRM **29.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski | 4.5 kg (56.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pilzneński | 2.2 kg (27.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.2 kg (2.5%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.15 kg (1.9%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Carafa II | 0.35 kg (4.4%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (3.8%) | 85 % | 3 |
| Cukier | Cukier Muscovado Dark | 0.3 kg (3.8%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 40 g | 20 min | 4 % |
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 15 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Safale |