

## Energy

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **37**
- SRM **22.8**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (62.5%)	85 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.3%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.3%)	78 %	400
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.5%)	60 %	3
Cukier	Brown Sugar, Light	1 kg (12.5%)	100 %	16
Cukier	Maple Syrup	0.4 kg (5%)	65.2 %	69

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	50 g	60 min	9.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lellemand	Ale	Suche	11 g	Lellemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	0.5 g	Gotowanie	60 min