

From The Pagan Vastlands

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **34**
- SRM **30.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (45.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (35.7%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (4.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3.6%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.45 kg (5.4%)	60 %	788
Cukier	Dark muscovado	0.5 kg (6%)	100 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	80 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	45 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP833 - German Bock Lager Yeast	Lager	Gęstwa	500 ml	White Labs