

Grom

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **18**
- SRM **4.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (37.5%)	81 %	4
Ziarno	Barley, Raw	0.5 kg (12.5%)	60.9 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (37.5%)	79 %	6
Cukier	demerara	0.5 kg (12.5%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Progress	10 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Celeia	10 g	60 min	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	daktyle	200 g	Gotowanie	30 min

Dodatek smakowy	śliwki	200 g	Gotowanie	30 min
-----------------	--------	-------	-----------	--------