

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 |
|-----------------|--------|-------|-----------|--------|