

Lobata (v 2.0 na 5l)

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **36**
- SRM **35.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.8 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (43.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (21.7%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (13%)	75 %	30
Ziarno	Żytni	0.2 kg (8.7%)	85 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (4.3%)	65.2 %	350
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (4.3%)	78 %	350
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (4.3%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	40 min	14.3 %