

Może teraz?

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **36**
- SRM **41.5**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **3 min**
- Temp **66 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **3 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (53.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (16%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (16%)	79 %	10
Ziarno	Słód CHÂTEAU Caffé	0.4 kg (4.3%)	80 %	240
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (4.3%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann Czekoladowy pszeniczny	0.6 kg (6.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	25 g	90 min	17 %