

Nocna zmiana.

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU ---
- SRM **35.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.5 kg (32.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (23%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	3 kg (27.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.4 kg (12.9%)	81 %	170
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.45 kg (4.1%)	70 %	837