

Ogród Morra

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **41**
- SRM **37.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **65 L**
- Całkowita objętość zacieru **91 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	6 kg (23.1%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	3 kg (11.5%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	1 kg (3.8%)	70 %	1034
Ziarno	pale ale (z piekanrika)	6 kg (23.1%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	140 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	30 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kostka dębowa koniaku/porto	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	rodzynki! (po wyparzeniu)	250 g	Fermentacja cicha	20 dni