

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **26**
- SRM **32**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **8 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **8 min** w **77C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (10%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (5%)	70 %	128
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (5%)	75.5 %	480
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	0.5 kg (5%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	250 g	Butelkowanie	---