

Ostseeküste

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **22**
- SRM **23**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **29 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	6.1 kg (44.9%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	4.14 kg (30.5%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (0.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (1.5%)	68 %	400
Ziarno	COOKIE	0.4 kg (2.9%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.3 kg (2.2%)	74 %	296
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (0.7%)	73 %	800
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.5 kg (3.7%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.15 kg (1.1%)	70 %	1000
Cukier	cukier	1.2 kg (8.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Junga	25 g	60 min	10 %