

PB

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **22**
- SRM **28.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (32.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (43%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (10.8%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (10.8%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.2%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.1%)	55 %	985

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis