

Po

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **36**
- SRM **7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (43%)	79 %	16
Ziarno	Pale ale	2 kg (43%)	80 %	---
Ziarno	cararye	0.2 kg (4.3%)	80 %	---
Ziarno	special b	0.1 kg (2.2%)	80 %	---
Ziarno	Bisciut	0.15 kg (3.2%)	80 %	---
Ziarno	Palony	0.2 kg (4.3%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	lunga	10 g	15 min	10 %