

por

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **27**
- SRM **22**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (27.8%)	79 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (27.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom cookie Bursztynowy	0.5 kg (4.6%)	70 %	49
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (4.6%)	75 %	70
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (4.6%)	68 %	400
Ziarno	słód pale cookie	1.3 kg (12%)	79 %	25
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (18.5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	4.16 %

Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
---------------------------	-------------------	------	--------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	6 g	Gotowanie	10 min