

Port

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **42.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.5 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.495 kg (33%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.6 kg (5.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4.5 kg (42.5%)	79 %	22
Ziarno	Barley, Flaked	0.6 kg (5.7%)	70 %	4
Ziarno	Caramunich	0.75 kg (7.1%)	--- %	140
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (4.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (0.9%)	70 %	1000
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (0.5%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	1000 ml	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Śliwka wędzona	300 g	Gotowanie	15 min