

Porter

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **35**
- SRM **35.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	5 kg (44.2%)	75 %	5
Ziarno	Monachijski	5 kg (44.2%)	75 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (4.4%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.4%)	75 %	150
Ziarno	Barwiący	0.3 kg (2.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	3 %
Gotowanie	Magnum	39 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	400 ml	Fermentis