

Porter

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **38**
- SRM **91.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|--------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (38.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3 kg (23.1%) | 79 % | 16 |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 2 kg (15.4%) | 90 % | 621 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 2 kg (15.4%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (7.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 60 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------|-------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager | Lager | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|--------|-------|-------------------|--------|
| Inne | Śliwki | 10 g | Fermentacja cicha | 14 dni |