

Porter

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **28**
- SRM **28.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (33.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (42.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.5 kg (8.4%)	100 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.4%)	60 %	788
Ziarno	Castle Cafe	0.125 kg (2.1%)	75.5 %	480
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W 34/70	Lager	Suche	23 g	---