

Porter

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **35**
- SRM **36.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 4 kg (38.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Vienna Malt | 5 kg (47.8%) | 78 % | 8 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt | 0.5 kg (4.8%) | 72 % | 270 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (4.8%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | carafa special | 0.3 kg (2.9%) | 55 % | 900 |
| Ziarno | Barwiący | 0.15 kg (1.4%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 70 min | 12.9 % |
| Gotowanie | Hallerta | 20 g | 30 min | 4.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallerta | 20 g | 15 min | 4.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-------|--------|--------|--------------|
| wyeast munich lager | Lager | Płynne | 400 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Kostka dębowa bourbon | 15 g | Fermentacja cicha | 30 dni |