

Porter

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **20**
- SRM **35.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	2 kg (51.3%)	78 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (12.8%)	78 %	400
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (5.1%)	73 %	887
Ziarno	Briess - Munich Malt 20L	1 kg (25.6%)	74 %	39
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (5.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kawa	20 g	Gotowanie	5 min