

Portret Franka, leżakować jeszcze 15 lat

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **31**
- SRM **31.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (42.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (33.3%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (3.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.45 kg (5%)	68 %	400
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.4 kg (4.4%)	72 %	236
Cukier	Candi Sugar, Dark	1 kg (11.1%)	100 %	250

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	150 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe macerowane w koniaku	50 g	Fermentacja cicha	45 dni