

Potfur

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **44**
- SRM **24.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.52 kg (25.8%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	1.72 kg (29.2%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale IREKS	1.7 kg (28.9%)	80 %	8
Ziarno	Viking Honing Malt	0.2 kg (3.4%)	75 %	15
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.15 kg (2.5%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.4%)	68 %	600
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.1 kg (1.7%)	78 %	100
Ziarno	Weyermann - Carafa special I	0.15 kg (2.5%)	55 %	900
Ziarno	Murzyn żywiecki	0.15 kg (2.5%)	50 %	800

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Spalt spalter	30 g	10 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	5 g	Fermentis