

potrek

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **23**
- SRM **21.6**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **82.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 70C**
- Wystadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 4.5 kg (41.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (37%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Carahell | 1 kg (9.3%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (9.3%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny Czekoladowy | 0.2 kg (1.9%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.1 kg (0.9%) | 68 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 20 g | 60 min | 16 % |
| Gotowanie | Warrior | 10 g | 5 min | 16 % |