

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 %