

SBP

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **25.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Castle Malting wiedeński | 2.75 kg (32.4%) | 80 % | 5.5 |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 2.75 kg (32.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1.5 kg (17.6%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Chit Malt | 0.5 kg (5.9%) | 50 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.5 kg (5.9%) | 77 % | 97 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.3 kg (3.5%) | 70 % | 350 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (2.4%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 33 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 35 g | 15 min | 4 % |