

Słodowa komnata

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **41**
- SRM **41.8**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (34.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (22.7%)	79 %	10
Ziarno	Honey Malt	1 kg (11.4%)	80 %	49
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.3%)	68 %	400
Ziarno	Pale cara	0.3 kg (3.4%)	72.8 %	9
Ziarno	Karmelowy Jasny 600EBC	0.4 kg (4.5%)	75 %	600
Ziarno	kawowy Castle malting	0.3 kg (3.4%)	75 %	250
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.3%)	68 %	1200
Ziarno	Słód kawowy	0.2 kg (2.3%)	70 %	220

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	7 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min