

LEM | CHERRY Port O' Palmer

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **19**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy	3.25 kg (78.3%)	79 %	15
Ziarno	Viking Malt Karmelowy 50 Czerwony	0.2 kg (4.8%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (6%)	37 %	22
Ziarno	Viking Malt Karmel 300	0.2 kg (4.8%)	70 %	300
Ziarno	Viking Malt Karmelowy 600	0.2 kg (4.8%)	70 %	600
Ziarno	Viking Malt Jęczmień palony	0.05 kg (1.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	16 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Spält Select	10 g	15 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	3.4 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok wiśniowy	3000 g	Fermentacja cicha	21 dni
Klarowanie	Whirfloc	2 g	Gotowanie	10 min