

Plum Porter

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **25**
- SRM **40.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (41.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2.7 kg (44.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (5.8%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	40 g	60 min	5.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Diamond Lager	Ale	Gęstwa	150 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wędzona śliwka	700 g	Fermentacja cicha	10 dni