

porter resztkowy

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **47.3**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

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

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Strzegom Karmel 600	1 kg (66.7%)	100 %	600
Cukier	karmel	0.5 kg (33.3%)	100 %	50
Płynny ekstrakt	miód	0 kg	100 %	20

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	jałowiec	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	jałowiec	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- resztki w wedzonego robust portera wedzonego, plus jałowiec 1,5g/L rozgniecione, na ost. 5-10min + miód?
3 kwi 2022, 13:45