

Sherry porter

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **89.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (28.2%)	79 %	10
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (23.9%)	90 %	621
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.1%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	1 kg (14.1%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.8%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.8%)	68 %	1200
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (2.8%)	70 %	350
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.8%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	30 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	42 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Gęstwa	666 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe sherry oloroso	50 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- na cichej podział na 2 wiadra, do jednego 25g platkow na 10L
10 gru 2016, 20:23