

Porter Wiśnia - Dąb

- Gravity **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **33**
- SRM **56.2**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **1 %**
- Size with trub loss **15.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **16.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.5 liter(s)**
- Total mash volume **26 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------------------|----------------|-------|------|
| Grain | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (29.4%) | 79 % | 16 |
| Grain | Strzegom Monachijski typ II | 1.5 kg (22.1%) | 79 % | 22 |
| Grain | Strzegom Karmel 600 | 1 kg (14.7%) | 68 % | 601 |
| Grain | Strzegom Karmel 300 | 1 kg (14.7%) | 70 % | 299 |
| Grain | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0 kg | 70 % | 1024 |
| Sugar | Maltodekstryna | 0.3 kg (4.4%) | 100 % | 0 |
| Grain | Słód Dekstrynowy viking | 1 kg (14.7%) | 70 % | 33 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|--------|--------|--------|------------|
| Boil | Magnat | 30 g | 50 min | 11.2 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--|------|-------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale | Ale | Slant | 200 ml | Mangrove Jack's |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|---------------|--------|-----------|-----------|
| Flavor | Sok z wiśni | 750 g | Primary | 14 day(s) |
| Flavor | Płatki dębowe | 300 g | Secondary | 28 day(s) |

Notes

- Porter Warmiński z Wiśnią
Porter bałtycki z naturalnym sokiem wiśniowym...jak najlepsze belgijskie praliny.
23,5% wag., 8,5% obj., niefiltrowane

Parametry piwa:

Składniki: woda, słoły jęczmienne (jasny, karmelowy, palony), ekstrakt słodowy, naturalny sok wiśniowy (5,2%), chmiel, drożdże.

Metoda warzenia: tradycyjna, fermentacja bezciśnieniowa, leżakowanie min. 21 tygodni, niefiltrowane
Apr 22, 2022, 8:27 PM