

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

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- 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