

Czarna Flądra

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **30**
- SRM **112.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt Ciemny Gozdawa	1.7 kg (40.5%)	72 %	650
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy ciemny Gozdawa Baltic Porter	1.7 kg (40.5%)	72 %	750
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	0.5 kg (11.9%)	72 %	35
Dodatek	Bakalie (rodzynki + figi)	0.3 kg (7.1%)	50 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	40 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	chmiel z zestawu (mosaic?)	14 g	10 min	8 %
Whirlpool	Lomik	20 g	0 min	3.8 %
Na zimno	Lomik/Marynka	20 g	3 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Lager	Suche	23 g	safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Śliwka macerowana w spirytusie	20 g	Fermentacja cicha	6 dni