

Infamis porter

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **37**
- SRM **30.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (46.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (34.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.6%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.5%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (3.5%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	30 g	15 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	20 g	Saflager

Notatki

- Śliwka suszona na 15 min 200 gram
24 lis 2022, 22:22