

Niegorzki cherry porter

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **18**
- SRM **11.3**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **16.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt słodowy ciemny Twój Browar | 3 kg (63.2%) | 80 % | --- |
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt słodowy jasny Twój Browar | 1.5 kg (31.6%) | 80 % | --- |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.25 kg (5.3%) | 68 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northdown | 15 g | 60 min | 8.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Northdown | 11 g | 10 min | 8.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Izabella PL | 4 g | 10 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-----------|--------|-------------------|--------|
| Inne | Wiśnie | 3100 g | Gotowanie | 20 min |
| Inne | Erytrytol | 300 g | Fermentacja cicha | --- |