

## 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	---