

## Plum Porter

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **22**
- SRM **316.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (66.7%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Poldingroup	0.6 kg (23.5%)	90 %	13068
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.125 kg (4.9%)	68 %	1200
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.125 kg (4.9%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12.5 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suska sechlońska	125 g	Gotowanie	15 min
Inne	Laktoza	125 g	Gotowanie	10 min