

PLUMMY SMOKED PORTER

- Gęstość **15.1 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **40**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (31.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (46.9%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.1%)	77 %	26
Ziarno	Peat Smoked Malt Light	0.5 kg (7.8%)	74 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (6.3%)	68 %	1200
Ziarno	Crystal Dark	0.3 kg (4.7%)	74 %	158

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka dymiona	150 g	Gotowanie	15 min