

Porter

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM ---
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Brew-kit Silesian Porter chmielony	1.7 kg (38.6%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (38.6%)	--- %	---
Cukier	Glukoza	1 kg (22.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	4 dni	4 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	15 g	Fermentacja cicha	4 dni
Ziarnista, pokryszona				
Dodatek smakowy	Śliwki	50 g	Fermentacja cicha	4 dni
Inne	Słód palony karmelowy EBC 600	500 g	Gotowanie	15 min