

# PORTER #4 WĘDZONY SKURWYSYN

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **44**
- SRM **25.3**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **588.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3.2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **652.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.22 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **410.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **595.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Weyermann	125 kg (67.6%)	77 %	6
Ziarno	Pilzneński Weyermann	32 kg (17.3%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Biscuit Castle	5 kg (2.7%)	77 %	50
Ziarno	Special B Castle	7 kg (3.8%)	77 %	290
Ziarno	CaraRye	6 kg (3.2%)	74 %	175
Ziarno	Chocolate Rye	7 kg (3.8%)	65 %	550
Ziarno	Carafa III Special	3 kg (1.6%)	70 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	860 g	60 min	17.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast	Lager	Gęstwa	15000 ml	White Labs

## Notatki

- Amylo 300 do zacieru, chcemy wytrawnie hehe  
Zgłoszenie 21 P  
2 paź 2024, 23:34