

porter

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **99**
- SRM **67.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|-------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5 kg (50%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (20%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Aromatic Malt | 1 kg (10%) | 78 % | 51 |
| Ziarno | owsiany | 0.5 kg (5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (5%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (5%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Briess - Dark Chocolate Malt | 0.5 kg (5%) | 60 % | 827 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | marynk | 40 g | 50 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 40 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 30 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 20 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 20 g | 30 min | 6 % |
| Gotowanie | sybilla | 20 g | 20 min | 6 % |
| Gotowanie | sybilla | 10 g | 10 min | 6 % |