

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 %