

## Porter bałtycki z wiśnią

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU ---
- SRM ---
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa Porter Bałtycki	2 kg (50%)	50 %	---
Płynny ekstrakt	Gozdawa Light	2 kg (50%)	50 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Lublin (Lubelski)	20 g	16 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's Californian Lager M54	Lager	Suche	8 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie z nalewki	1500 g	Fermentacja cicha	16 dni
Inne	Miód	25 g	Butelkowanie	---