

## Porter malinowy

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **23**
- SRM **25.2**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (66%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.9%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (5.7%)	60 %	788
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (5.7%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	60 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z malin	2000 g	Fermentacja burzliwa	---