

## Porter Wiśnia - Dąb

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **33**
- SRM **56.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (29.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (22.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (14.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (14.7%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0 kg	70 %	1024
Cukier	Maltodekstryna	0.3 kg (4.4%)	100 %	0
Ziarno	Słód Dekstrynowy viking	1 kg (14.7%)	70 %	33

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	50 min	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z wiśni	750 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	300 g	Fermentacja cicha	28 dni

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Porter Warmiński z Wiśnią  
Porter bałtycki z naturalnym sokiem wiśniowym...jak najlepsze belgijskie praliny.  
23,5% wag., 8,5% obj., niefiltrowane

Parametry piwa:

Składniki: woda, słody jęczmienne (jasny, karmelowy, palony), ekstrakt słodowy, naturalny sok wiśniowy (5,2%), chmiel, drożdże.

Metoda warzenia: tradycyjna, fermentacja bezciśnieniowa, leżakowanie min. 21 tygodni, niefiltrowane  
22 kwi 2022, 20:27