

## Porter z jeżynami

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **36**
- SRM **34.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (75.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (7.6%)	73 %	120
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (7.6%)	60 %	788
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3%)	70 %	812
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (3%)	74 %	296
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg (3%)	75 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	0 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale