

Porter z wędzoną śliwką

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **15**
- SRM **72.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (63%)	80 %	621
Płynny ekstrakt	Brewkit silesian porter	1.7 kg (31.5%)	80 %	---
Cukier	Cukier Biały	0.3 kg (5.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	3.7 %
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	7 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	wędzona śliwka	500 g	Gotowanie	20 min
Inne	wędzona śliwka	500 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Inne	wędzona śliwka	500 g	Fermentacja cicha	10 dni
Przyprawa	Kamis - do wypieków korzennych	20 g	Fermentacja cicha	---