

Porter z wędzoną śliwką

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **45**
- SRM **64**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (46.6%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (46.6%)	80 %	---
Cukier	cukier trzcinowy	0.25 kg (6.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	wędzona śliwka	250 g	Gotowanie	60 min
Inne	wędzona śliwka	250 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	płatki owsiane	500 g	Gotowanie	40 min