

## Porter ze śliwką

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **11**
- SRM **26.3**
- Styl **Baltic Porter**

### 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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (6.3%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.3%)	85 %	8
Ziarno	Viking Vienna Malt	5 kg (62.5%)	79 %	7
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1 kg (12.5%)	100 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (6.3%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %