

# Pysiówy Porter z Wiśniami

- Gęstość **15.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **40**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett Pale Crystal	0.5 kg (15.6%)	75 %	90
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (7.8%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (6.3%)	55 %	985
Cukier	Laktoza	0.25 kg (7.8%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum (PL)	15 g	45 min	10.6 %
Gotowanie	Magnum (PL)	15 g	15 min	10.6 %
Gotowanie	Epic (GB)	30 g	15 min	3.7 %
Gotowanie	Epic (GB)	30 g	5 min	3.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	13 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Suszone wiśnie	250 g	Gotowanie	45 min
Dodatek smakowy	Suszone wiśnie	50 g	Fermentacja cicha	14 dni