

Sherry porter

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **89.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2 kg (28.2%) | 79 % | 10 |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 1.7 kg (23.9%) | 90 % | 621 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (2.8%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (14.1%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (14.1%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (2.8%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (2.8%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.2 kg (2.8%) | 70 % | 350 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.2 kg (2.8%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (5.6%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Waimea | 30 g | 60 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 42 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Bavarian Lager | Lager | Gęstwa | 666 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki dębowe sherry oloroso | 50 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

Notatki

- na cichej podział na 2 wiadra, do jednego 25g platkow na 10L
10 gru 2016, 20:23