

Śląskie mocne

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **37**
- SRM **40**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.7 kg (20.6%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy karmelowy	1.7 kg (50%)	80 %	---
Suchy ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1 kg (29.4%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	60 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Porter&kvas	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Notatki

- Start: 23st C 14L 17 BLG co by się zgadzało z kalkulatorem
Po 29 dniach fermentacji zostało na 6 blg przelano do butelek z dodatkiem 77g glukozy
8 paź 2017, 19:09