

# Śliwkowy porter

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **68.3**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking czekoladowy ciemny	0.4 kg (13.3%)	80 %	900
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.7 kg (23.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking barwiący	0.4 kg (13.3%)	80 %	1450
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (16.7%)	78 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	5 g	40 min	15.3 %
Gotowanie	Fuggles	5 g	40 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	5 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suszona śliwka	400 g	Gotowanie	45 min