

# Smoked Porter

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **46.1**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking czereśnia	3 kg (60%)	82 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (5%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	10 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis