

#B014 PORTER

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU ---
- SRM **102.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wysładzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (18.7%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.3%)	79 %	10
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (9.3%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (18.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (9.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (9.3%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (15.9%)	80 %	700
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (4.7%)	76.1 %	0
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (4.7%)	100 %	99

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Gęstwa	1000 ml	---