

Porter 2.0

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **20**
- SRM **24.1**
- 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 **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (76.9%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (9.6%)	72 %	180
Ziarno	Castle Cafe	0.15 kg (5.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.15 kg (5.8%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (1.9%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	15 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10	Ale	Płynne	550 ml	FM