

Porter 2.0

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **22.9**
- Styl **Brown Porter**

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 **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (78.4%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (9.8%)	72 %	180
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (4.9%)	75.5 %	480
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (4.9%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	25 g	60 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	15 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10	Ale	Płynne	1000 ml	FM