

Porter czekoladowy

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **36**
- SRM **34.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (14.5%)	70 %	128
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (14.5%)	61 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (14.5%)	82 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.3%)	71 %	1100
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (4.3%)	75.5 %	480
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (4.3%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	2 min	10 %