

Stout porter

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **35**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Wyładzaj używając **1.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (59.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.25 kg (3.7%)	70 %	1024
Ziarno	chocolat castle malting	0.25 kg (3.7%)	75 %	1000
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3.7%)	70 %	299
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.25 kg (3.7%)	55 %	985