

west inia porter

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **32**
- SRM **25.7**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.7 kg (84.4%)	78 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (7.8%)	70 %	128
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.15 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.1 kg (3.1%)	74 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	55 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	15 min	5.1 %