

#30 - Porter

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **23.1**
- Styl **Robust 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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **66C**
- Wystadź używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.8 kg (69.1%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7.3%)	78 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.4 kg (7.3%)	74 %	158
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (7.3%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade	14 g	30 min	6 %
Gotowanie	Tettnang	28 g	5 min	4 %