

## 99. Norwegian Porter, 100, American Porter, 101. British Porter

- Gęstość **22 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **33.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.9 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **37.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	10 kg (61.3%)	80 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (6.1%)	70 %	4
Ziarno	Munich Malt	2 kg (12.3%)	80 %	18
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (3.1%)	78 %	51
Ziarno	Special B Malt	0.6 kg (3.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.6 kg (3.7%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.6 kg (3.7%)	70 %	1024
Cukier	Cukier	1 kg (6.1%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %
Gotowanie	Tradition	100 g	10 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo Kveik	Ale	Gęstwa	1000 ml	Bootleg

WLP023 - Burton Ale Yeast	Ale	Gęstwa	2000 ml	White Labs
US05	Ale	Suche	11 g	White Labs