

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

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- 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
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj 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 |