

Alaskan porter

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **40.1**
- Styl **Baltic 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (60.8%)	80 %	5
Ziarno	Słód jęczmienny wędzony drewnem brzozy Viking Malt	2 kg (24.3%)	74 %	18
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.1%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.19 kg (2.3%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.43 kg (5.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	40 g	60 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	20 g	10 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar
--------------------------	-----	-------	------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka suszona	100 g	Gotowanie	60 min