

American Porter

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **11.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (54.5%)	79 %	22
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.8 kg (14.5%)	75 %	60
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny	1.7 kg (30.9%)	80 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	45 g	40 min	3.75 %
Gotowanie	Magnum	20 g	50 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- Przed zadaniem drożdży do brzezki dodatek wody OAZA do dopełnienia do 25L.
14 lut 2025, 16:48