

American Porter 2.0

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **55**
- SRM **40**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (45.9%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.35 kg (6.4%)	68 %	1202
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.3%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (9.2%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.5%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.7%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Equinox	25 g	5 min	14.6 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	150 ml	---