american porter

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **47**
- SRM **27.3**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg *(72.5%)*	81 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg *(14.5%)*	70 %	128
Ziarno	crystal 160 ebc	0.3 kg *(4.3%)*	78 %	160
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg *(2.9%)*	70 %	350
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg *(2.9%)*	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg *(1.4%)*	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg *(1.4%)*	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	50 g	1 dni	5.1 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.