

American Porter

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **44**
- SRM **33.1**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.55 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (38.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (38.5%)	79 %	6
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (12.8%)	73 %	90
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (2.6%)	79 %	15
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (5.1%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.19 kg (2.4%)	55 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Cluster	25 g	30 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cluster	25 g	0 min	8.6 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	12.1 %
Na zimno	Cluster	20 g	7 dni	8.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale