

American Porter

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **30**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 5 kg (71.4%) | 83 % | 6.2 |
| Ziarno | Cara Ruby Castle | 0.4 kg (5.7%) | 75 % | 49 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 1 kg (14.3%) | 70 % | 150 |
| Ziarno | Carafa II | 0.4 kg (5.7%) | 60 % | 1100 |
| Ziarno | Simpsons - Coffee Malt | 0.2 kg (2.9%) | 70 % | 500 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Willamette | 20 g | 10 min | 5 % |
| Gotowanie | Willamette | 30 g | 1 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 50 g | 0 min | 4.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Thames Valley Ale | Ale | Płynne | 100 ml | Wyeast Labs |