

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