

## American Porter 65

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **34**
- SRM **26.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.2 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **10.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carafa III Special	0.15 kg (5.7%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (19%)	70 %	3
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.08 kg (3%)	70 %	160
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (72.2%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.5 %