

## 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 %     |