

## American Porter testowy

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **62**
- SRM **34.8**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.75 kg (60.6%)	81 %	6
Ziarno	Słód Brown Thomas Fawcett & Sons	1.18 kg (15.1%)	70 %	180
Ziarno	coffee light Castle Malting	1.18 kg (15.1%)	--- %	250
Ziarno	Fawcett - Crystal 160	0.47 kg (6%)	70 %	160
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.26 kg (3.3%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	60 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	90 g	20 min	10 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %