

## 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 %       |