

american porter v2

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **77**
- SRM **29.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (4%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (3%)	70 %	690
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	13 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Whirlpool	Chinook	30 g	20 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale