

APorter

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **30.9**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (74.6%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (7.5%)	72 %	180
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (7.5%)	75.5 %	480
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (7.5%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	15 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10	Ale	Gęstwa	500 ml	FM