

Dark Porter clone Stone Brewing, California

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **61**
- SRM **34.4**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	6 kg (86.3%)	81 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (7.2%)	60 %	788
Ziarno	Briess - Caramel Malt 90L	0.25 kg (3.6%)	75 %	177
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.9%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	9 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Hallertau	15 g	15 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP820 - Oktoberfest/Märzen Lager Yeast	Lager	Płynne	300 ml	White Labs