

Dave Miller American Porter

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **26.6**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (81.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (6.1%)	70 %	837
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (3.1%)	70 %	1034
Ziarno	Briess - Carabrown Malt	0.3 kg (6.1%)	79 %	108
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (3.1%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Zacieranie	Warrior	10 g	15 min	15.5 %
Na zimno	Citra	30 g	14 dni	12 %
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	12 %

Drożdże

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