

## India export porter

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **67**
- SRM **27.8**
- Styl **Robust Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (73.4%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (14.1%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (7.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.13 kg (3.7%)	55 %	1350
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.06 kg (1.7%)	70 %	190

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12.5 %
Gotowanie	athanum	15 g	10 min	3.6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Athanium	15 g	0 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hornindal	Ale	Płynne	1000 ml	omega