

India export porter

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **57**
- SRM **22.8**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	4 kg (64%)	80 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (16%)	70 %	128
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.25 kg (4%)	60 %	900
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (16%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	amora preta	30 g	15 min	7.4 %
Gotowanie	Magnat	30 g	50 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	20 g	30 min	11.2 %
Na zimno	amora preta	70 g	7 dni	7.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis