

India Export Porter

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **49**
- SRM **35.7**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (73.5%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Brown	0.6 kg (8.8%)	72 %	180
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.4 kg (5.9%)	60 %	827
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (4.4%)	72 %	236
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.25 kg (3.7%)	74 %	118
Ziarno	Briess - Black Malt	0.25 kg (3.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Centennial	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	40 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl2	7 g	Zacieranie	60 min

Klarowanie	Lactic Acid	7 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min