

La Portier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **16**
- SRM **25.9**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Premium	2.5 kg (45%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy ciemny	1 kg (18%)	75 %	110
Ziarno	Pszeniczny Toasted	0.5 kg (9%)	71.7 %	53
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (5.4%)	68 %	400
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (5.4%)	81 %	53
Ziarno	Brown Malt	0.5 kg (9%)	70 %	500
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.6%)	79 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.6%)	80 %	2
Ziarno	Kawowy	0.05 kg (0.9%)	70 %	296

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	--------	------------------