

## Maggie's Farm (American Porter)

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **50**
- SRM **31**
- Styl **Robust Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (21.7%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.6%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.2%)	78 %	400
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7.2%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa I	0.3 kg (4.3%)	70 %	900

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	25 g	60 min	15.8 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	15 min	14.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	15 min	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs