

Porter

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **20.4**
- Styl **Brown 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (71.8%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.8%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Brown	0.6 kg (11.7%)	72 %	180
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (2.9%)	74 %	1050
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (7.8%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	60 min	2.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar