

Porter

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **30.4**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.3 L**
- Straty z fermentacji **11 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (83%)	80.5 %	6
Ziarno	Fawcett - Brown	0.4 kg (6.6%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.3 kg (5%)	71 %	300
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.125 kg (2.1%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale