

Porter Ale (lekko wędzony)

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **34**
- SRM **34.5**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **98 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2 kg (31.4%)	82 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (23.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.245 kg (3.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.67 kg (10.5%)	68 %	1200
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.25 kg (3.9%)	75 %	60
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (6.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	3 %
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-5	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	7 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min