

Porter czekoladowy z owsem

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **31**
- SRM **61.4**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (32.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	1 kg (16.9%)	68 %	1201
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (16.9%)	68 %	601
Cukier	Brown Sugar, Light	1 kg (16.9%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Pilgrim	15 g	15 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	10 g	5 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safabrew t-58	Ale	Suche	11.5 g	---