

Porter Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **30**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 4.6 kg (65.7%) | 83 % | 6 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 0.5 kg (7.1%) | 72 % | 180 |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal | 0.7 kg (10%) | 71 % | 300 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.5 kg (7.1%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.7 kg (10%) | 60 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Golding | 40 g | 50 min | 5 % |
| Gotowanie | Golding | 10 g | 10 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |