

PorterekEngielski

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **18**
- SRM **24.9**
- 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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.6%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (7.1%)	80 %	2
Ziarno	Viking Red Active	0.5 kg (8.9%)	79 %	30
Ziarno	Viking Pale Cookie	1 kg (17.9%)	75 %	30
Ziarno	Viking Caramel Sweet	0.25 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	Viking Carmel Aromatic	0.15 kg (2.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.8%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Cookie	0.1 kg (1.8%)	72 %	55

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa	Ale	Gęstwa	300 ml	---