

PRE-PROHIBITION PORTER

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **25**
- SRM **25.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	4.3 kg (61.4%)	80 %	5
Ziarno	Kukurydza	1.5 kg (21.4%)	75 %	2
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.4 kg (5.7%)	78 %	350
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (2.9%)	74 %	788
Ziarno	Czekoladowy Bruntal - Soufflet	0.3 kg (4.3%)	65 %	800
Cukier	Dememera Sugar	0.3 kg (4.3%)	95 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	35 g	60 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	10 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	0.25 g	Gotowanie	10 min