

Pre-prohibition Porter

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **24**
- SRM **26.1**

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 **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 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 **24.2 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**
- Wyszadzaj używając **15.5 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 | 4.5 kg (61.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Kukurydza | 1.5 kg (20.4%) | 75 % | 2 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.4 kg (5.4%) | 78 % | 350 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye | 0.2 kg (2.7%) | 20 % | 600 |
| Ziarno | Czekoladowy Bruntal - Soufflet | 0.3 kg (4.1%) | 65 % | 800 |
| Cukier | Molasses | 0.45 kg (6.1%) | 75 % | 158 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade PL | 35 g | 60 min | 7.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 20 g | 10 min | 7.3 % |

Drożdze

| 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 |