

Sjokolade porter

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **45**
- SRM **35**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (64.2%)	80 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	0.6 kg (5.5%)	70 %	4
Ziarno	Munich Malt	1.2 kg (11%)	80 %	18
Ziarno	Aromatic Malt	0.3 kg (2.8%)	78 %	51
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (3.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.4 kg (3.7%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.4 kg (3.7%)	70 %	1024
Cukier	sukker	0.6 kg (5.5%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	11 %
Gotowanie	Tradition	60 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo Kveik	Ale	Gęstwa	1000 ml	Bootleg

US05	Ale	Suche	22 g	White Labs
------	-----	-------	------	------------