

Smoked Porter

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **66**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Smoked Malt | 5 kg (61%) | 80 % | 18 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (6.1%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.2 kg (2.4%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (6.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (24.4%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Willamette | 30 g | 10 min | 5 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 250 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-----------------------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki dębowe francuskie cream średnio palone | 5 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | suska sechlońska | 250 g | Gotowanie | 15 min |