

# Smoked Porter

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **37.1**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.9 kg (79.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.79 kg (12.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.34 kg (5.5%)	70 %	299
Ziarno	Briess - Smoked Malt	0.11 kg (1.8%)	80.5 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Hallertau	15 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm13	Ale	Gęstwa	500 ml	---