

Smolarz

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **24**
- SRM **23.4**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3 kg (46.5%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (15.5%)	70 %	128
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.3%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9.3%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (15.5%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	20 g	20 min	5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar