

Szokafe Porter

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **26**
- SRM **44.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (30.8%)	83 %	5
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	1 kg (15.4%)	73 %	887
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (3.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (15.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	25 g	60 min	7 %
Whirlpool	Puławski	50 g	20 min	7 %
Na zimno	Puławski	25 g	6 dni	7 %