

W050 - Porter klonowy

- Gęstość **13.9 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **31.6**
- SRM **40**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.41 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.88 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.41 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Pale Ale (BESTMALZ)	2.5 kg	82.8 %	15
Ziarno	Brown Malt	0.5 kg	70 %	340
Ziarno	Caramunich I (Weyermann)	0.25 kg	77.9 %	267
Ziarno	(de) CHÂTEAU CHOCOLAT NATURE	0.13 kg	75 %	2402
Ziarno	Caraaroma (Weyermann)	0.09 kg	73.58 %	934
Cukier	Maple Syrup	0.45 kg	65.2 %	183

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	15 min	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Scottish Ale	Ale	Płynne	124 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	3 g	Gotowanie	10 min