

Wędzono solony porter

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **19.2**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature | 2 kg (45.5%) | 79 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.2 kg (27.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (11.4%) | 79 % | 5.5 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (11.4%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Viking Malt Cookie | 0.2 kg (4.5%) | 72 % | 50 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertauer Tradition | 35 g | 60 min | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Danstar - Windsor Ale | Ale | Suche | 11.5 g | Danstar |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Sól | 8 g | Gotowanie | 15 min |