

Wędzony porter

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40**
- SRM **26.3**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	1.5 kg (34.1%)	81 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.4 kg (54.5%)	80 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.8%)	55 %	985
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4.5%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	30 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	10 min	7.8 %