

west india porter

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **26.4**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (58.8%)	80 %	7
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.1 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (5.9%)	60 %	690
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.1 kg (2.9%)	74 %	79
Ziarno	Weyermann - Grodziski	1 kg (29.4%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Danstar