

Whiskey Porterlike

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **26**
- SRM **27.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Biscuit	1.2 kg (20.7%)	79 %	50
Ziarno	Chocolate	0.4 kg (6.9%)	60 %	900
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1.5 kg (25.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (34.5%)	79 %	22
Cukier	Brown Sugar, Light	0.7 kg (12.1%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	10 g	90 min	10.5 %
Gotowanie	Kazbek	20 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Vital	5 g	30 min	13 %
Gotowanie	Fuggles	2 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Relax	2 g	10 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe amerykańskie mocno przypalone	40 g	Fermentacja cicha	21 dni
Ziolo	Mięta	20 g	Fermentacja cicha	14 dni
Ziolo	Mięta	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe amerykańskie mocno przypalone	40 g	Butelkowanie	---