

## English porter

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **38**
- SRM **25.6**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (91.9%)	70 %	35
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (8.1%)	74 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Golding	10 g	60 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Golding	20 g	15 min	3.8 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Sterling 68-75 stopni - 30minut  
13 kwi 2025, 13:05