

Porter 18 Blg

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **60**
- SRM **32.9**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (84.5%)	--- %	3
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (2.4%)	80 %	39
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.15 kg (1.8%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.6%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.08 kg (1%)	71 %	600
Ziarno	Carafa	0.1 kg (1.2%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.6%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3%)	70 %	1034
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.15 kg (1.8%)	55 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	1 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis