

## Porter angielski 12 Blg

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **25.8**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 5 kg (85.9%)   | --- %      | 3    |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150        | 0.2 kg (3.4%)  | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.25 kg (4.3%) | 68 %       | 400  |
| Ziarno | black bestmalz             | 0.3 kg (5.2%)  | 55 %       | 1200 |
| Ziarno | Carafa III                 | 0.07 kg (1.2%) | 70 %       | 1034 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Citra | 20 g  | 20 min | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Safale       |