

Porter Angielski

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **27.6**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Płynny ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (45.9%) | 80 % | 45 |
| Płynny ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (45.9%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (8.1%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 30 g | 60 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |