

Porter TEA Time Brewpub

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **27**
- SRM **26.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (84%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.14 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (5.3%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.12 kg (2.5%)	70 %	128

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	1 min	4.5 %

Drożdże

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