

## #140 Black Prince Porter

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **22**
- SRM **24.9**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.25 kg (87.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.14 kg (2.3%)	75 %	150
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (4.2%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.12 kg (2%)	70 %	128

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	6.3 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast-1469 West Yorkshire Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	---