

#147 Black Prince Porter v.2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **23**
- SRM **24.3**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 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	9 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	6.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	0 min	5.1 %
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	East Kent Goldings	6 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile