

#21 English Porter

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **13**
- SRM **23.5**

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 brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (48.8%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.2%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (6.1%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (3.7%)	70 %	690
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (4.9%)	73 %	1001
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (24.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

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