

## #22 Porter

---

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **33**
- SRM **35.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (81.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (4.9%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (2.4%)	70 %	690
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.9%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale