

## #27 English Porter

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **29.9**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.9%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.9%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (5.7%)	70 %	49
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.15 kg (2.9%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M03 UK Dark Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Notatki

- Odpoczynek od wild ales.  
30 kwi 2017, 16:32