

## #38 English Porter

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **33.8**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **54 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt           | 2.14 kg (74.6%) | 80.5 %     | 3    |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 60L     | 0.2 kg (7%)     | 74 %       | 118  |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal         | 0.06 kg (2.1%)  | 71 %       | 450  |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.29 kg (10.1%) | 70 %       | 128  |
| Ziarno | Black (Patent) Malt            | 0.18 kg (6.3%)  | 60 %       | 1000 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g  | 60 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa          | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------|-----|--------|--------|--------------|
| West Yorkshire | Ale | Gęstwa | 100 ml | Wyeast       |