

## #38 English Porter

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **29**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- 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	13 g	60 min	11 %

### Drożdże

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