

## A'la Porter 96

---

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **59**
- SRM **38.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **58 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Vienna Malt	5 kg (34.5%)	79 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	5 kg (34.5%)	78 %	18
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (13.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (6.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (6.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.4%)	68 %	800

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	12.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis