

# angielski porter

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **22.5**
- Styl **Flanders Brown Ale/Oud Bruin**

## 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 2.3 kg (88.5%) | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300         | 0.2 kg (7.7%)  | 70 %       | 299  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.05 kg (1.9%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Simpsons - Roasted Barley   | 0.05 kg (1.9%) | 70 %       | 1084 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 15 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | Fuggles    | 7.5 g | 20 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Fuggles    | 7.5 g | 10 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 6 g   | Safale       |