

# 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