

Belgian Porter

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **22**
- SRM **38.6**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.5%)	75 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (9.5%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.8%)	73 %	1001
Ziarno	Black castlemalting	0.2 kg (3.8%)	55 %	1350
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (3.8%)	72 %	236
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (4.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Golding	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M41 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's