

Black Prince Porter

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **25.6**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (86.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.14 kg (2.4%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.25 kg (4.3%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.12 kg (2.1%)	70 %	128

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	21 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Fuggle	30 g	0 min	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar