

## 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      |