

# czekoladowy porter

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **23.7**
- Styl **Brown Porter**

## 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 **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (10.1%)	72 %	180
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10.1%)	79 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.4 kg (8.1%)	72 %	236
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (5.1%)	74 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	60 min	4.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	1300 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ziarno kakaowca	200 g	Gotowanie	10 min