

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 |