

czoko pomarańczowy porter

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **20**
- SRM **24.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (65.9%)	80 %	6
Ziarno	Cookie Viking Malt	0.25 kg (5.5%)	79 %	50
Ziarno	Czekoladowy Jasny Viking	0.5 kg (11%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann Special W	0.3 kg (6.6%)	--- %	300
Ziarno	Prażone ziarna jęczmienia Viking Malt	0.1 kg (2.2%)	--- %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	10 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	7 dni	4 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %