

English Porter

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **21.9**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.4 kg (81%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (6%)	72 %	180
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.15 kg (3.6%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.15 kg (3.6%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (3.6%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (2.4%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	21 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Dannys Favourite	Ale	Płynne	100 ml	W