

English porter

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM ---
- 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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.7 kg (50%)	100 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (50%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	22 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	EKG	25 g	30 min	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Warzenie 5,04,16
Fermentacja ruszyła po kilku godzinach.
8 kwi 2016, 09:59