

# Harry Porter

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **38**
- SRM **19.2**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (93.8%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.1%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.1%)	75 %	1500

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Porter i kwas	Ale	Suche	10 g	Gozdawa