

# Kuba Angielski leń

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **34.8**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.6 kg (59.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (19.4%)	79 %	10
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (5.2%)	70 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.22 kg (2.8%)	72 %	236
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.25 kg (3.2%)	75 %	20
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (2.6%)	70 %	690
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.6%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.2 kg (2.6%)	20 %	493
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (1.9%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Progress	51 g	30 min	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile