

## london porter clone

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **30**
- SRM **28.5**
- Styl **Robust Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.18 kg (38.6%)	80 %	5
Ziarno	Castle Pale Ale	0.6 kg (19.6%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	0.47 kg (15.4%)	80 %	16
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.35 kg (11.4%)	70 %	128
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.24 kg (7.8%)	74 %	118
Ziarno	Biscuit Malt	0.05 kg (1.6%)	79 %	45
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.17 kg (5.6%)	73 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	5 min	4.5 %