

## London Porter

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **36.5**
- Styl **Robust Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2.5 kg (80.1%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.2 kg (6.4%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (6.4%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Brown	0.22 kg (7.1%)	72 %	180

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling Cross	33 g	45 min	4 %
Gotowanie	Bramling Cross	33 g	15 min	4 %
Gotowanie	Bramling Cross	33 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M03 UK Dark Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's