

## Porter

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **24**
- SRM **43.2**
- 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**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (50.8%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.9%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.9%)	81 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (5.1%)	60 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.1%)	75 %	600
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (5.1%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---