

## Porter

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **54.3**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **21.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy jasny  | 3.4 kg (63.6%) | 64 %       | 45  |
| Płynny ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy ciemny | 1.7 kg (31.8%) | 65 %       | 650 |
| Ziarno          | Jęczmień palony                 | 0.25 kg (4.7%) | 40 %       | 100 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 20 g  | 60 min | 9 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka           | 10 g  | 10 min | 9 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 10 min | 3.5 %      |
| Whirlpool                 | Marynka           | 30 g  | 10 min | 9 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 31.5 g | Fermentis    |