

Porter

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **44**
- SRM **33.3**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 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	Pilzneński	3 kg (50.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.9%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.9%)	80 %	5
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	Nugget	30 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Fusion UK	30 g	10 min	6.4 %

Drożdże

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