

## Porter angielski

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **32.4**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 3 kg (63.8%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30         | 0.5 kg (10.6%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (10.6%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Żytni                      | 0.3 kg (6.4%)  | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK)        | 0.3 kg (6.4%)  | 73 %       | 887 |
| Ziarno | Jęczmień palony            | 0.1 kg (2.1%)  | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 20 g  | 60 min | 15 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |