

## Porter angielski 13 BLG

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom słód pale ale	4.4 kg (88%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom słód karmelowy 300	0.4 kg (8%)	--- %	---
Ziarno	Słód czekoladowy ciemny	0.1 kg (2%)	--- %	---
Ziarno	Słód jęczmień prażony	0.1 kg (2%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

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