

## Porter angielski

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **21**
- SRM **21.7**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (25.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (25.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (25.2%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (2.5%)	73 %	80
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (6.3%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.1%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile