

porter angielski

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **27.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (74.6%)	80 %	5
Ziarno	Castlemalting Crystal	0.15 kg (4.5%)	75 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (6%)	79 %	45
Ziarno	Cafe Light	0.2 kg (6%)	78 %	250
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3%)	55 %	1100
Ziarno	Castle Wheat Black	0.1 kg (3%)	70 %	1250
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.1 kg (3%)	20 %	493

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	5 min	5.2 %