

## Porter Angielski

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **31.7**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (86.2%)	80 %	5
Ziarno	pszeniczny czekoladowy ciemny weyermann	0.2 kg (3.4%)	65 %	1050
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (3.4%)	65 %	1150
Ziarno	chateau caffe	0.2 kg (3.4%)	75 %	500
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.4%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %