

porter angielski

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **22**
- SRM **17**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (78.1%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (12.5%)	70 %	128
Ziarno	Toasted Malt	0.2 kg (6.3%)	71.7 %	53
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (3.1%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	15 g	60 min	8.9 %
szyszka				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 55	Ale	Gęstwa	300 ml	---