

Porter angielski z owsem

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **31.5**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (75.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (9.4%)	68 %	300
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.5 kg (9.4%)	67 %	900
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	30 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile