

# PORTER ANGOL #1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **20.4**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **406 L**
- Całkowita objętość zacieru **522 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Fawcett	50 kg (43.1%)	80 %	6.25
Ziarno	Best Ale Crisp	45 kg (38.8%)	80.8 %	6.35
Ziarno	Crystal Fawcett	5 kg (4.3%)	70 %	162.5
Ziarno	Brown Fawcett	10 kg (8.6%)	70 %	187.5
Ziarno	Pale Chocolate Fawcett	3 kg (2.6%)	70 %	625
Ziarno	Chocolate Fawcett	3 kg (2.6%)	70 %	1175

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	350 g	60 min	17.2 %
Whirlpool	Fuggles	350 g	15 min	5.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	2000 ml	White Labs

## Notatki

- Zgłoszenie 12°  
6 maj 2024, 19:23