

## Porter English

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **14.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (92.6%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Carafa	0.1 kg (1.9%)	70 %	664

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	pioneer	20 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	pioneer	10 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	wilamette	30 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale