

porter starter

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **27**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 1.3 kg (45.3%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski | 1.1 kg (38.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.27 kg (9.4%) | 70 % | 188 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.1 kg (3.5%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Briess - Dark Chocolate Malt | 0.1 kg (3.5%) | 60 % | 1100 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 11 % |