

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 %