

Porter Wysłodki

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **16**
- SRM **22.9**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.8 kg (44.4%)	79 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (16.7%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Cookie	0.3 kg (16.7%)	70 %	25
Ziarno	Strzegom Barwiący OBŁUSZCZONY	0.2 kg (11.1%)	68 %	1100
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (5.6%)	70 %	299
Ziarno	Oats, Flaked	0.1 kg (5.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Lomik	25 g	10 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis