

## porter z resztek

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **26.7**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.12 kg (6.5%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (80.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.09 kg (4.8%)	76 %	150
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (8.1%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	6 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	17 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	1000 ml	---