

Portier Pałet

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **23.8**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (81.3%)	80 %	5
Ziarno	brown	0.5 kg (8.1%)	60 %	200
Ziarno	słód karmelowy 300	0.25 kg (4.1%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1.6%)	68 %	1202
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (1.6%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.6%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	25 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile