

## poter

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **16.3**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (80.8%)	81 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.25 kg (5.1%)	74 %	118
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.25 kg (5.1%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (5.1%)	70 %	690
dodać na wygrzew				
Ziarno	crisp brown	0.2 kg (4%)	75 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	12 %
Gotowanie	marynka	13 g	15 min	6.5 %
Gotowanie	marynka	20 g	10 min	6.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis