

POTTY PORTER

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **42**
- SRM **21.1**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (88.2%)	80 %	4
/ soufflet pale ale				
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.35 kg (6.9%)	73 %	120
użyć crystal 60L (150 EBC)				
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.15 kg (2.9%)	73 %	1100
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (2%)	70 %	1350
/barwiący				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cluster	46.2 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Willamette	30.8 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis