

uk porter

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **30**
- SRM **28.5**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (72.1%)	85 %	7
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (9%)	70 %	128
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.6%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (5.4%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (2.7%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling cross	35 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Bramling cross	15 g	30 min	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s 04	Ale	Suche	11 g	---