90. London Porter

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **27.3**
- Style **Brown Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **16 liter(s)**

Steps

- Temp **69 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **12 liter(s)** of strike water to **77.2C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **69C**
- Sparge using **11 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	3 kg *(75%)*	79 %	6
Grain	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg *(12.5%)*	70 %	128
Grain	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg *(7.5%)*	73 %	887
Grain	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg *(5%)*	75 %	150

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Centennial	10 g	60 min	9.5 %
Boil	Centennial	20 g	10 min	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Liquid	1500 ml	White Labs

Notes

- Finalnie 12,5blg.
  16.11 warzenie i chłodzenie
  17.11 14 stopni, zadane drożdże, późnym wieczorem bulkanie, w nocy przy 16 stopniach intensywna fermentacja
  18.11 - 16 stopni, intensywna fermentacja, aromat żywiczny, chmielowy.
  19.11 - powoli spowalnia, z rana 18 stopni, wieczorem 19, dodana jedna butelku lodu.

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

20.11 - 19 stopni
21.11 - 21 stopni, wieczorem 22 fermentacja trochę przyspieszyła
22.11 - 22 stopnie, spowolniła się.
Nov 16, 2019, 2:19 PM