

Angielska herbatka

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **29**
- SRM **26.6**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1.4 kg (33.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmelowy 50 (Czerwony)	0.5 kg (11.9%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.8%)	68 %	1200
Ziarno	Castle Malting diastatyczny	0.5 kg (11.9%)	80 %	5
Ziarno	Colorado Honig (Viking)	0.2 kg (4.8%)	80 %	11

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	0 min	4.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Challenger	15 g	0 min	7 %
---------------------------	------------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	---