

ED PORTER

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **35.6**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2 kg (66.7%)	78 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.3 kg (10%)	74 %	296
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.2 kg (6.7%)	73 %	177
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (6.7%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 - Trappist Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	łuska kakaowa	40 g	Zacieranie	30 min
Dodatek smakowy	figi suszone	150 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	łuska kakaowa	40 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min