

# English Porter

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **28**
- 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 **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 4 kg (74.8%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Thomas Fawcett Brown Malt  | 0.7 kg (13.1%) | 70 %       | 200 |
| Ziarno | Crystal                    | 0.5 kg (9.3%)  | 78 %       | 600 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.15 kg (2.8%) | 68 %       | 400 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g  | 60 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | Fuggles            | 30 g  | 15 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP002 - English Ale Yeast | Ale | Płynne | 40 ml | White Labs   |

## Notatki

- Warzenie - 27/01/2023
- Zlewanie na cichą - 10/02/2023
- Butelkowanie - 16/02/2023 - 4.5 BLG - EP
- 11 lut 2023, 14:21