

English Porter 2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28**
- SRM **26.9**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (83.3%)	75 %	5
Ziarno	Thomas Fawcett Brown Malt	0.3 kg (5.6%)	68 %	200
Ziarno	Crystal	0.4 kg (7.4%)	75 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.9%)	68 %	400
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.9%)	67 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	34 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	34 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Gęstwa	500 ml	White Labs

Notatki

- 23/02/2023 - warzenie - 11.5 BLG

07/03/2023 - butelkowanie - 3.5 BLG, 80g cukru
24 lut 2023, 08:51