

## English Porter

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **34.7**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (Malteurop)	1.3 kg (46.4%)	80 %	7
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.6 kg (21.4%)	80 %	3
Ziarno	Abbey (Castle)	0.3 kg (10.7%)	80 %	45
Ziarno	Brown (Fawcett)	0.3 kg (10.7%)	72 %	190
Ziarno	Castle - Pale Chocolate	0.3 kg (10.7%)	71 %	900

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	10 g	45 min	6.1 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	30 min	6.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Dannys Favourites	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast