

# Indian Potter

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **147**
- SRM **22.2**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.2 kg (76.5%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (14.7%)	70 %	128
Ziarno	Amber Malt	0.3 kg (4.4%)	75 %	43
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (2.9%)	73 %	1000
Dodatek	Rice Hulls	0.1 kg (1.5%)	1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	150 g	120 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	75 g	90 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	75 g	30 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs