

London Porter

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **18.5**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.4 kg (79.5%)	85 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.02 kg (0.7%)	74 %	170
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.1 kg (3.3%)	55 %	1300
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.3 kg (9.9%)	80 %	3
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (6.6%)	70 %	170

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Whirlpool	East Kent Goldings	25 g	25 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	100 g	Fermentis

Notatki

- lekko mdły, z początku alkoholowy. Brakuje kontry chmielowej. Kolor ładny czarny pod światłem braz. Piana też ładna bialo kremowa.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

28 mar 2022, 11:03