

Porter Angielski

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **26**
- SRM **15.5**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.6 kg (90%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (7.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (2.5%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pioneer	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Pioneer	10 g	15 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	30 g	0 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale