

Porter angielski

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **24.5**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (48%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (32%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (16%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Merkur	30 g	60 min	14 %

Drożdże

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