

Super porter angielski

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **22.6**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 2.15 kg (67.2%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.35 kg (10.9%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (7.8%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.25 kg (7.8%) | 70 % | 160 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.2 kg (6.3%) | 74 % | 788 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 60 min | 4.7 % |