

Porter angielski ze śliwką

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **21.5**
- Style **Brown Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **86 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.2 liter(s) / kg**
- Mash size **17 liter(s)**
- Total mash volume **22.3 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **17 liter(s)** of strike water to **74.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Sparge using **18.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Malt (2 Row) UK	3 kg (56.6%)	78 %	6
Grain	Biscuit Malt	0.5 kg (9.4%)	79 %	45
Grain	Żytni	1 kg (18.9%)	85 %	8
Grain	Chocolate Malt (UK)	0.4 kg (7.5%)	73 %	887
Dodać tuż przed filtracją/wysładzaniem				
Grain	Strzegom Bursztynowy	0.4 kg (7.5%)	70 %	49

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sabro	10 g	60 min	15 %
Aroma (end of boil)	Sabro	20 g	10 min	15 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Slant	200 ml	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	śliwka wędzona	600 g	Boil	10 min

Nie dała dość smaku i zapachu śliwki. Należy dorzucić śliwkę również na cichą fermentację. Albo FUJ! dodać kroplę aromatu wędzonej śliwki				
Other	Łuska kukurydzy do wysładz/filtracji	150 g	Mash	---