

#33 Angielski porter

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **18**
- SRM **26.3**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.5 kg (77.8%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (6.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (4.4%)	70 %	128
Ziarno	Melanoiden Malt	0.15 kg (3.3%)	80 %	39
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.15 kg (3.3%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (2.2%)	70 %	690
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.2%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	20 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min