

90. London Porter

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **27.3**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (75%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.5 kg (12.5%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.3 kg (7.5%) | 73 % | 887 |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.2 kg (5%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 10 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP007 - Dry English Ale Yeast | Ale | Płynne | 1500 ml | White Labs |

Notatki

- Finalnie 12,5blg.
16.11 warzenie i chłodzenie
17.11 14 stopni, zadane drożdże, późnym wieczorem bulkanie, w nocy przy 16 stopniach intensywna fermentacja
18.11 - 16 stopni, intensywna fermentacja, aromat żywiczny, chmielowy.
19.11 - powoli spowalnia, z rana 18 stopni, wieczorem 19, dodana jedna butelku lodu.

20.11 - 19 stopni
21.11 - 21 stopni, wieczorem 22 fermentacja trochę przyspieszyła
22.11 - 22 stopnie, spowolniła się.
16 lis 2019, 14:19