

Angielski porter

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **23.8**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **69.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (48.8%)	85 %	7
Ziarno	Wiedeński	2 kg (32.5%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.1%)	77 %	26
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.1%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.6%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	45 g	50 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	1.5 g	Gotowanie	5 min