

# Angielski Porter

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **22.8**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.5C**
- Wystadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt Viking	3.5 kg (66.7%)	80 %	6
Ziarno	Vienna Malt	0.7 kg (13.3%)	78 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (11.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (5.7%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.9%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	45 g	5 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1028 London Ale	Ale	Płynne	1 ml	Wyeast Labs