

## BM English Porter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **20**
- SRM **24**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **56 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **56 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	3.6 kg (81.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.3 kg (6.8%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.5%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny czekoladowy	0.2 kg (4.5%)	74 %	1000
Dodać przed podgrzaniem do 72 stopni				
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (2.3%)	70 %	690
Dodać przed wygrzewem				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza	124 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Fermentacja:
  - Burzliwa 18°C ok. 7 dni
  - Cicha 18°C ok. 14 dni

Po zabutelkowaniu zostawić w temperaturze ok. 19°C na ok. 2 tygodnie  
Po tym czasie przechowywać w temperaturze ok. 15°C na ok. 2 tygodnie  
13 wrz 2023, 14:21