

ED PORTER

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **35.6**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK | 2 kg (66.7%) | 78 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (10%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Simpsons - Coffee Malt | 0.3 kg (10%) | 74 % | 296 |
| Ziarno | Simpsons - Crystal Rye | 0.2 kg (6.7%) | 73 % | 177 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.2 kg (6.7%) | 73 % | 1001 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 60 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP500 - Trappist Ale Yeast | Ale | Płynne | 1000 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|---------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | łuska kakaowa | 40 g | Zacieranie | 30 min |
| Dodatek smakowy | figi suszone | 150 g | Fermentacja cicha | 4 dni |
| Dodatek smakowy | łuska kakaowa | 40 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | laktoza | 500 g | Gotowanie | 10 min |