

# Enchanted Pre-Prohibition Porter

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **39**
- SRM **47.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (43.1%)	79 %	6
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (25.9%)	83 %	6
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4.3%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.3%)	79 %	45
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (2.2%)	70 %	128
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.25 kg (2.2%)	80 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.25 kg (2.2%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.14 kg (1.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	50 g	10 min	10 %