

## English ale porter

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **31**
- SRM **32**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **72 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **74.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **86.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **80 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **46.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **86.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienne pilzneński czeski 3,5 EBC Bruntal	15 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	1 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	2 kg (10%)	70 %	800
Ziarno	Jęczmień niestodowany	2 kg (10%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	270 g	1 min	17.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	80 min	4 %
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	46 g	Safale