

# English Porter

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **28**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 75C**
- Wyszładzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (74.8%)	80 %	5
Ziarno	Thomas Fawcett Brown Malt	0.7 kg (13.1%)	70 %	200
Ziarno	Crystal	0.5 kg (9.3%)	78 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (2.8%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

## Notatki

- Warzenie - 27/01/2023
- Zlewanie na cichą - 10/02/2023
- Butelkowanie - 16/02/2023 - 4.5 BLG - EP
- 11 lut 2023, 14:21