

English Porter 3 (EP3)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **18**
- SRM **23.5**
- 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 **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Maris Otter | 3.8 kg (71.7%) | 68 % | 6 |
| Ziarno | Thomas Fawcett Brown Malt | 0.7 kg (13.2%) | 70 % | 200 |
| Ziarno | Thomas Fawcett Crystal Malt | 0.5 kg (9.4%) | 75 % | 175 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny (30 min) | 0.15 kg (2.8%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Słód Żytni Czekoladowy Thomas Fawcett (15 min) | 0.15 kg (2.8%) | 68 % | 600 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Goldings | 30 g | 60 min | 3.1 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 15 min | 4.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP007 - Dry English Ale Yeast | Ale | Płynne | 70 ml | White Labs |

| | | | | |
|--------------|-----|-------|------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|------|-----------|

Notatki

- Warzenie - 08/09/2023
Rozlane na 2 partie na cichą - 24/09/2023 - 10l czyste, 10l z dodatkami na świąteczne
Butelkowanie 27/09/2023 - 20g glukozy na 10l
9 wrz 2023, 08:21