

English Porter 3 (święteczne, EP3Ś)

- 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
--------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon (kora)	7 g	Fermentacja cicha	---
Przyprawa	Gałka muszkatołowa starta	8 g	Fermentacja cicha	---
Przyprawa	Goździki	1 g	Fermentacja cicha	---
Przyprawa	Imbir starty (proszek)	7 g	Fermentacja cicha	---
Przyprawa	Anyż	3 g	Fermentacja cicha	---

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
27 wrz 2023, 12:42