

## English Porter

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **20**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt      | 1.8 kg (87.8%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Caraaroma                      | 0.15 kg (7.3%) | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa II | 0.1 kg (4.9%)  | 70 %       | 837 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 10 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | Challenger | 10 g  | 20 min | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |