

English Porter #7

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **23.9**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (76.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (9.5%)	70 %	49
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (3.8%)	75 %	59
Ziarno	Carafa	0.075 kg (1.4%)	70 %	664
Ziarno	Carafa III	0.075 kg (1.4%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3.8%)	74 %	788
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.8%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	50 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1450	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast