

## English Porter

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **23**
- SRM **33.5**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (57.7%)	80 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (15.4%)	70 %	128
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (7.7%)	73 %	1150
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (7.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (7.7%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3.8%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	15 g	60 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	15 g	10 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs