

English Porter z jagodą kamczacką

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **24**
- SRM **22.8**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **830 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **996 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **450 L**
- Całkowita objętość zacieru **600 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **450 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 78C**
- Wyladuj używając **-300 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 15 kg (10%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 100 kg (66.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 20 kg (13.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Kawowy Ciemny Castlemalting | 15 kg (10%) | 60 % | 450 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Amora Preta | 600 g | 60 min | 11.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Golding | 1000 g | 5 min | 3.6 % |
| Whirlpool | Amora Preta | 600 g | 10 min | 11.2 % |
| Na zimno | Amora Preta | 800 g | 4 dni | 11.2 % |
| Na zimno | Fuggles | 1000 g | 4 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| S-04 | Ale | Suche | 5000 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|------------------|----------|-------------------|-------|
| Inne | Jagoda kamczacka | 100000 g | Fermentacja cicha | 4 dni |