

## India Export Porter

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **29**
- SRM **28.8**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **11 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.72 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@Ale	2.8 kg (74.8%)	80 %	7
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (8%)	68.7 %	188
Ziarno	Simpsons - Imperial	0.2 kg (5.3%)	75 %	50
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (2.7%)	73 %	1200
Ziarno	Viking Karmel 100	0.1 kg (2.7%)	75 %	100
Ziarno	Viking Barwiący	0.1 kg (2.7%)	65 %	1400
Cukier	Cukier	0.142 kg (3.8%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga Polish Hops	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga Polish Hops	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Chinook	2 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Northern Brewer	2 g	15 min	11.6 %
Gotowanie	Chinook	6 g	10 min	11.7 %
Gotowanie	Northern Brewer	3 g	10 min	11.6 %
Gotowanie	Chinook	7 g	5 min	11.7 %

Gotowanie	Northern Brewer	6 g	5 min	11.6 %
Gotowanie	lunga Polish Hops	5 g	5 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Gęstwa	80 ml	White Labs