

Indian Potter

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **147**
- SRM **22.2**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.2 kg (76.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 1 kg (14.7%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Amber Malt | 0.3 kg (4.4%) | 75 % | 43 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.2 kg (2.9%) | 73 % | 1000 |
| Dodatek | Rice Hulls | 0.1 kg (1.5%) | 1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|---------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 150 g | 120 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 75 g | 90 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 75 g | 30 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP013 - London Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 200 ml | White Labs |