

London Porter

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **27.1**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1.7 kg (80.8%)	85 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (9.5%)	70 %	435
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.045 kg (2.1%)	74 %	79
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.1 kg (4.8%)	80 %	1110
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.06 kg (2.9%)	74 %	170

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	23 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Verdant IPA	Ale	Płynne	100 ml	Lelemand

Notatki

- wyszedł za słodki dodałem na zimno 12g Fuggles i 3g kawy na l. zostało około 9l piwa. Kawa jest mocno wyczuwalna, kwaskowosc z palenia. Piwo dobre na pewno ciekawe. Jednak myśle ze kontra palonego slou i mniejsza ilosc kawy zadzialala by lepiej. Piwo odferentowalo do 1.014 - 4.96%
9 lis 2020, 14:06