

# London Porter

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **29**
- SRM **33.5**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking	5 kg (72.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny Karmelowy	1 kg (14.5%)	70 %	130
Ziarno	Pale Chocolate Malt	0.5 kg (7.2%)	60 %	690
Ziarno	Carafa Special 2	0.2 kg (2.9%)	50 %	1100
Ziarno	Carafa Special 3	0.2 kg (2.9%)	50 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim UK	30 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	HBC 472	10 g	15 min	11 %
Gotowanie	HBC 472	10 g	5 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale