

London Porter

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **36.3**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.5 kg (75%)	81 %	5
Ziarno	Simpsons - Brown Malt	0.7 kg (11.7%)	74 %	500
Ziarno	Simpsons - Heritage Crystal Malt	0.3 kg (5%)	74 %	175
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.3 kg (5%)	74 %	475
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.2 kg (3.3%)	73 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss kveik	Ale	Gęstwa	5 ml	House culture