

# Londyński Kurier - Porter Angielski

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **21.5**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (63.2%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (21.1%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (6.3%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (4.2%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.15 kg (3.2%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.05 kg (1.1%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.05 kg (1.1%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	6.6 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	6.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis