

# Mój Porter Angielski

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **34.3**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.102 kg (61.1%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.6 kg (11.8%)	81 %	6
Ziarno	Caramunich Malt	1 kg (19.7%)	71.7 %	110
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.074 kg (1.5%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Agnus	25 g	60 min	14 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki pszeniczne	400 g	Zacieranie	60 min