

Porter Angielski

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **25.9**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (7.9%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (7.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (7.9%)	79 %	10
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.12 kg (4.8%)	73 %	1175

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	10 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	lunga'10	5 g	60 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	80 ml	White Labs