

Porter angielski

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **19**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.5 kg (68.5%)	81 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (11%)	70 %	128
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.2%)	60 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.3 kg (8.2%)	74 %	118
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (4.1%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	19 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %