

# Porter angielski bitwy

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **26.3**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale maris otter             | 2.3 kg (59%)   | 80 %       | 7    |
| Ziarno | Steinbach Wiedeński              | 0.8 kg (20.5%) | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Fawcett - Brown                  | 0.35 kg (9%)   | 72 %       | 180  |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.25 kg (6.4%) | 73 %       | 120  |
| Ziarno | Carafa II special                | 0.2 kg (5.1%)  | 70 %       | 1200 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga   | 15 g  | 60 min | 10.7 %     |
| Gotowanie | Fuggles | 5 g   | 5 min  | 4.2 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Notatki

- Carafa II na ostatnie 10min w garze do zacierania.  
9 kwi 2024, 22:25