

Porter Angielski Homebrew Challenge

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **26.6**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

- Temp **66.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.5C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (71.8%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Brown	0.42 kg (10%)	72 %	190
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.42 kg (10%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.21 kg (5%)	68 %	1200
Ziarno	Słód Crystal II	0.13 kg (3.1%)	71.1 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile