

# Porter Angielski z Piwowara

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **19**
- SRM **24.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (87.4%)	79 %	6
Ziarno	Brown Malt (Thomas Fawcett & Sons)	0.5 kg (5.5%)	71.9 %	188
Ziarno	Palony Kawowy (CastleMalting)	0.25 kg (2.7%)	75.5 %	470
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (1.6%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (2.7%)	77 %	125

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	70 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- W Piwowarze było 3kg słodu pale ale na 20l° 19,5 blg  
23 cze 2017, 20:15