

# Majstor Brkonja English Porter

English Porter

**Type:** All Grain

**Batch Size (fermenter):** 22,00 l

**Boil Size:** 25 l

**Boil Time:** 60 min

**End of Boil Volume** 23l

**Final Bottling Volume:** 20 l

**Fermentation:** Ale, Two Stage

**Taste Notes:**

**Date:**

**Brewer:**

**Asst Brewer:**

**Equipment:**

**Brewhouse Efficiency:** 72,00 %

**Est Mash Efficiency** 72,0 %

**Taste Rating(out of 50):** 30,0

## Ingredients

### Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
4,00 kg	Maris Otter (Pauls Malt) (5,0 EBC)	Grain	1	81,6 %
0,45 kg	Brown Malt (Simpsons) (515,0 EBC)	Grain	2	9,2 %
0,05 kg	Chocolate Malt (900,0 EBC)	Grain	4	1,0 %
0,40 kg	Crystal, Medium (Simpsons) (178,5 EBC)	Grain	3	8,2 %
40,00 g	Goldings, East Kent [5,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	24,7 IBUs
20,00 g	Goldings, East Kent [5,00 %] - Boil 10,0 min	Hop	6	4,5 IBUs
1,0 pkg	SafAle English Ale (DCL/Fermentis #S-04) [23,66 ml]	Yeast	7	-

## Beer Profile

**Est Original Gravity:** 1,048 SG

**Est Final Gravity:** 1,012 SG

**Estimated Alcohol by Vol:** 4,7 %

**Bitterness:** 29,1 IBUs

**Est Color:** 54,7 EBC

**Calories:** 427,1 kcal/l

## Mash Profile

**Mash Name:** Single Infusion, Medium Body, No Mash Out

**Sparge Water:** 17 l

**Sparge Temperature:** 76 C

**Adjust Temp for Equipment:** FALSE

**Total Grain Weight:** 4,90 kg

**Grain Temperature:** 22,2 C

**Tun Temperature:** 22,2 C

**Mash PH:** 5,20

### Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 13 l of water at 73 C	67 C	60 min

**Sparge Step:** Fly sparge with 17 l water at 76 C

**Mash Notes:** Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

## Carbonation and Storage

**Carbonation Type:** Bottle

**Pressure/Weight:** 108,65 g

**Keg/Bottling Temperature:** 21,1 C

**Fermentation:** Ale, Two Stage

**Volumes of CO2:** 2,3

**Carbonation Used:** Bottle with 108,65 g Table Sugar

**Age for:** 30,00 days

**Storage Temperature:** 18,3 C

## Notes

---

# Majstor Brkonja English Porter

Zagrijte vodu (13 l) u loncu na temperaturu 73°C.  
Kada se doda slad temperatura pada na 67°C.  
Dodajte zdrobljeni slad, miješajte temeljno sve dok niste sigurni da više nema slada koji je suh.  
Temperaturu ukomljavanja od 67°C treba držati 60 minuta.  
Provjeravajte temperaturu sa termometrom.  
Po potrebi možete dodati vruće ili hladne vode da dobijete željenu temperaturu.  
Ukomljavanjem se vrši konverzija škroba u šećer.

U drugoj posudi zagrijati vodu (17 l) na 76°C.

Nakon 60 minuta ukomljavanja iscijediti sladovinu i isprati slad sa vodom (17 l) koja je prethodno zagrijana na 76°C.

U loncu sada imate tekućinu koja se zove sladovina.  
Slijedi postupak kuhanja sladovine i dodavanje hmelja.

Vrijeme kuhanja se broji od kada sladovina proključa.  
Kuhanje na temperaturi od 100°C traje 60 minuta.

Prvi hmelj (EKG 40 g), staviti nakon što sladovina proključa – držati 60 min.  
Drugi hmelj (EKG 20 g), dodaje se na 10 min prije kraja kuhanja.  
Nakon 60 min. ugasiti plamen/izvor topline.

Sada je sladovinu potrebno što prije ohladiti na 18-20°C.  
Kad je temperatura pala na oko 20°C može se dodati kvasac.  
Prije dodavanja kvasca aerirati sladovinu.

Omogućite pivu da fermentira na kontroliranoj temperaturi (18-20°C), 7-10 dana.

Poslije fermentacije izmjerite završnu gustoću koja bi po receptu trebala biti 1.012.  
I možete započeti flaširanje.  
To uradite što je brže moguće da bi ste izbjegli oksidaciju.

U boce dodajte šećer potreban za sekundarnu fermentaciju (u prosjeku 3 grama na 0,5 l piva).  
Fermentacijom ovog šećera dolazi do karbonizacije piva.  
Pivo sazrijeva u bocama na sobnoj temperaturi 10-ak dana.  
Nakon toga se može piti.  
Prije konzumacije ohladiti na oko 10°C.

Živjeli!!!