

Brown porter pomarańczowo-waniliowy

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **20**
- SRM **22.7**
- Style **Brown Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.3 liter(s)**
- Total mash volume **20.4 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **15.3 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **64C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **16.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (72.5%)	80 %	5
Grain	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (9.8%)	70 %	128
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.9%)	68 %	1200
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.9%)	68 %	400
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (9.8%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	20 g	40 min	10.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	12 g	Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Flavor	Zest i sok z trzech świeżych pomarańczy	3 g	Boil	0 min
Flavor	Szuszone pomarańcze	30 g	Boil	0 min
Water Agent	Gips	4 g	Mash	60 min
Spice	Laska wanilli	1 g	Secondary	7 day(s)

Notes

- Brown porter pomarańczowo-waniliowy
<http://blog.homebrewing.pl/brown-porter-pomaranczowo-waniliowy-relacja-z-warzenia/>

Uwagi: Schłodzona i napowietrzona brzeczka została zadana drożdżami S-04 prosto z saszetki. Fermentacja w temperaturze około 20C. Po 3 tygodniach piwo zostało przelane na cichą, trafiła do niego laska wanilli, przekrojona wzdłuż i macerowana 1 dzień w odrobinie whisky.

Oct 3, 2020, 10:47 PM