Chocolate brown porter

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **23.6**
- Style **Brown Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **13.5 liter(s)**
- Trub loss **15 %**
- Size with trub loss **15.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.4 liter(s)**
- Total mash volume **21.8 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **90 min**

Mash step by step

- Heat up **16.4 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **65C**
- Sparge using **8.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Monachijski Crisp	2 kg *(36.6%)*	80 %	16
Grain	Extra Pale Ale Crisp	1.5 kg *(27.5%)*	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ II	1 kg *(18.3%)*	79 %	22
Grain	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg *(4.6%)*	73 %	120
Grain	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg *(4.6%)*	76 %	150
Grain	Barley, Flaked	0.25 kg *(4.6%)*	70 %	4
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.09 kg *(1.6%)*	68 %	400
Grain	Pszeniczny Czekoladowy Weyermann	0.07 kg *(1.3%)*	73 %	1001
Grain	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.05 kg *(0.9%)*	70 %	1400

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	17 g	60 min	9.4 %
Aroma (end of boil)	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %

Yeasts

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Us-05	Ale	Dry	11.5 g	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Prażone ziarna kakaowca	100 g	Mash	90 min
Flavor	Prażone ziarna kakaowca	100 g	Secondary	7 day(s)
Water Agent	Chlorek wapnia	4.5 g	Boil	60 min
Water Agent	kreda	3.5 g	Boil	60 min
Water Agent	gips	1 g	Boil	60 min
Fining	whirlfloc	0.5 g	Boil	5 min

Notes

- Ciemne na koniec 10-15 min zacierania

  Pokruszone ziarna kakowca najlepiej lekko podprażyć w piekarniku (120C, 15-20 minut) i dodać do piwa w trakcie cichej fermentacji. Można też macerować ziarna przed dodaniem do piwa w mocnym alkoholu. Dozowanie: przeciętnie 5g/l, ale właściwie nie ma limitów i wszystko zależy jak mocny efekt chcemy uzyskać i jakie dodatki stosujemy wraz z ziarnami kakaowca.

  ok. 3 gramy cukru na butelkę
  Dec 7, 2021, 9:31 PM