

#64 Brown Porter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **25**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (6.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (6.5%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	55 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1450	Ale	Płynne	125 ml	Wyest

Notatki

- Słód czekoladowy dopiero na 76st
3 lut 2022, 18:15