

AJP BP

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **27**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **31.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (73.7%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (5.3%)	70 %	1000
Ziarno	Słód Brown	1 kg (10.5%)	80 %	185
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Słód Kawowy	0.5 kg (5.3%)	80 %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	60 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis F-04	Ale	Suche	24 g	---