

Brown Porter 12

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **20**
- SRM **19.5**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Brown	0.65 kg (13.8%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (5.3%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.2 kg (4.3%)	70 %	160
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	3.4 kg (72.3%)	78 %	16
Cukier	Dememera Sugar	0.2 kg (4.3%)	100 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar

Notatki

- Kroki:
 1. Steeping (ześrutowane słody specjalne x3 w woreczku) przy 65-75 st. C 30 min, wyciągamy torbę
 2. Dolewanie gorącej wody, rozpuszczanie ekstraktów, sprawdzenie ballingu, ew więcej cukru i zagotowanie
 3. Chmienie na gorzycz na 60 minut
 4. Chłodnica na 30 minut
 5. Kolejne chmiele i pożywka dla drożdży
 6. Chłodzenie do 17-18 st. C
 7. Do fermentora, mocno napowietrzyć (3-5 minut wstrząsania) i dodać uwodnione drożdże
- 31 paź 2017, 12:07