

## Brown Porter 12 BLG z Homebrewing

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **13.6**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.26 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 4 kg (87%)    | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.3 kg (6.5%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Caraaroma                  | 0.2 kg (4.3%) | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I       | 0.1 kg (2.2%) | 70 %       | 690 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 20 g  | 50 min | 8.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 10 min | 4.4 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |

### Notatki

- W pierwszej przerwie wsyp wszystkie słody oprócz Carafa I.  
Carafa I dodaj w temperaturze 76 stopni, zamieszaj i przenieś do filtracji.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

22 wrz 2018, 20:51