

Brown Porter 12 Blg

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **27.1**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (65.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (4.9%)	79 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (4.9%)	75 %	150
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (9.8%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (3.3%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand London ESB	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

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

- Jęczmień palony dodany przed wysładzaniem.
2 mar 2021, 16:24