

Brown Porter #2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **25.3**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (85%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Chocolate Malt	0.13 kg (2.2%)	60 %	1200
Ziarno	Extra black	0.25 kg (4.3%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	65 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale