

Brown Porter 2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **21.9**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (71.1%)	82 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (8.9%)	70 %	128
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (8.9%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.9%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.2%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	15 g	60 min	9 %
Gotowanie	Golding	30 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	6 g	Gotowanie	15 min
Inne	gips piwowarski	10 g	Zacieranie	70 min

Notatki

- Woda z kranu (nie biedra)
21 wrz 2022, 12:57