

Brown Porter

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **11**
- SRM **22.1**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (7.7%)	80 %	160
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (7.7%)	80 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (7.7%)	80 %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Porter & Kvas	Ale	Płynne	1500 ml	Gozdawa
Starter z 10g drożdży + 1,5L wody + 140g ekstraktu płynnego jasnego WES na dwa dni.				