

Brown porter

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **23.2**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.1%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (7%)	80 %	2
Ziarno	Monachijski	2 kg (35.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.8%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.5%)	60 %	800
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.8%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (8.8%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min
------------	-----------	-------	-----------	--------