

Brown Porter

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **23.3**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (75.9%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (12.7%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Red Crystal	0.25 kg (6.3%)	70 %	400
Ziarno	Castle Malting - Chocolate	0.1 kg (2.5%)	60 %	900
Cukier	Dememera Sugar	0.1 kg (2.5%)	100 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	15 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

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

- Woda kranówka 12.5L + 6L RO
zacieranie 18,5 L
kwas mlekowy 1.5ml,
gips 1.5gr
chlorek wapnia 0.5gr
Epsom 0.5 gr

Wysładzanie 7L 5L + 2RO
kwas mlekowy 3 ml
21 wrz 2023, 12:51