

Brown Porter

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **16**
- SRM **15.8**
- 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 **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (74.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (9.3%)	68 %	400
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (9.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	50 ml	Omega
Oslo	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Redukwas(kreda)	7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	1.3 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- 1.3ml kwasu mlekowego do 25l wody do wyśładzania. Profil wody słodowy: Ca-115/ Mg-4/ Na-4/ Cl-98.5/ SO4-57.8/ HCO3-145/
8 sty 2022, 23:37