

brown porter z homebrewing

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **21.2**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (75.7%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (8.1%)	72 %	187
Ziarno	Castle Cafe	0.15 kg (4.1%)	75.5 %	470
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (4.1%)	74 %	788
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	50 min	14 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka z pomarańczy	22.5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	sok i skórka z 3 pomarańczy	75 g	Fermentacja cicha	---
Przyprawa	laska wanilii	0.75 g	Fermentacja cicha	---

Notatki

- prażona pszenica wrzucona pod koniec zacierania

18 lut 2021, 17:55