

Chocolate Brown Porter for PINTA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **29.5**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	3.6 kg (79.1%)	80.5 %	6
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (5.5%)	72 %	190
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (5.5%)	74 %	1100
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (4.4%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda piwowarska	15 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	soda oczyszczona	8 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	4 min

Notatki

- Słody chocolate - dodane na 30 minut przed końcem zacierania
Wysładzanie = 22 litry wody do poziomu ok 26,5l
Brzeczka przednia = 10,1 / 10,2 BLG (ok 26,5 l)

Brzeczka nastawa = 21 litrów = 11,3 BLG

Straty = 2 litry

Odparowanie = 3,5 litra (13,2%)

BŁĄD = pobranie próbki niezdezynfekowaną chochelką!

zadanie drożdży 6,5 godz od rozpoczęcia warzenia

WLP 002 - 1 litrowy sterter

16 gru 2021, 19:45