

Chocolate Brown Porter PintaLidl

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **27.1**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1.1 kg (36.1%)	80.5 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1 kg (32.8%)	80.5 %	6
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (16.4%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (4.9%)	71 %	1150
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (9.8%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	30 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

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

Przyprawa	ziarno kakaowca	75 g	Fermentacja cicha	14 dni
-----------	-----------------	------	-------------------	--------