

Covfefe porter

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **27**
- SRM **22.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.085 kg (1.4%)	73 %	887
Ziarno	Munich Malt	0.34 kg (5.6%)	80 %	18
Ziarno	Briess - Black Malt	0.17 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.45 kg (7.4%)	75 %	39
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Extra Dark	0.5 kg (8.3%)	95 %	75
Płynny ekstrakt	Briess DME - Traditional Dark	1.5 kg (24.8%)	95 %	59
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Light	0.5 kg (8.3%)	95 %	8
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Light	2 kg (33.1%)	95 %	16
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.5 kg (8.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	65 g	30 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Wakatu	14 g	5 min	7.4 %
Na zimno	Tettnang	60 g	30 dni	4 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Suche	23 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka wędzona	150 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- testowy przepis nr 1

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

21 sty 2021, 19:07