

Crystal Palace Porter

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **22**
- SRM **21.3**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (76.9%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (9.6%)	72 %	160
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (9.6%)	70 %	185
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (3.8%)	73 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Fuggles	40 g	100 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	epsom salt	1.3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	canning salt	1.3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	epsom salt	0.6 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	canning salt	0.6 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Ca 62, Mg 10, Na 24, SO 41, Cl 37, 100% wody kranowej.
25 cze 2017, 12:24