

Porter angielski

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **29**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (61.5%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.35 kg (10.8%)	79 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (4.6%)	73 %	120
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (6.2%)	79 %	45
Ziarno	Czekoladowy	0.35 kg (10.8%)	60 %	690
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (6.2%)	70 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	16 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	20 min	4.2 %
Gotowanie	Fuggles	5 g	5 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	8 g	Fermentis

Notatki

- Brown i chocolate w 60 minucie
27 wrz 2023, 22:14