

Porter angielski bitwy

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **26.3**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale maris otter	2.3 kg (59%)	80 %	7
Ziarno	Steinbach Wiedeński	0.8 kg (20.5%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Brown	0.35 kg (9%)	72 %	180
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (6.4%)	73 %	120
Ziarno	Carafa II special	0.2 kg (5.1%)	70 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	15 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	Fuggles	5 g	5 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Carafa II na ostatnie 10min w garze do zacierania.
9 kwi 2024, 22:25