

RYE PORTER

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **20.9**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.5 kg (50%)	83 %	6
Ziarno	Żytni	1.5 kg (30%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński Klepiskowy	0.5 kg (10%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (6%)	20 %	700
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.1 kg (2%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.1 kg (2%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	20 min	11 %
Gotowanie	Golding	50 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Windsor Ale	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	10 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlflock	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---