

XMAS Brown porter (porter angielski) 'prokrastynator'

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **21**
- SRM **26.7**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Red active viking malt	2 kg (34.5%)	79 %	35
Ziarno	Viking Golden ale	2 kg (34.5%)	80 %	12
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (8.6%)	70 %	188
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (8.6%)	77 %	125
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.6%)	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (5.2%)	71 %	625
na mashout				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aurora	20 g	60 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	0 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Aurora	10 g	0 min	8.9 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Konfitura pomarańczowa	300 g	Fermentacja cicha	7 dni
150g owoców + zest				
Dodatek smakowy	Kakao	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	50 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Cynamon	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	kreda	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	gips	1 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Brown i pale chocolate na mashout
8 wrz 2023, 13:25