

ORANGE & VANILLA BROWN PORTER

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **25.5**
- Style **Brown Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **13.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **10.2 liter(s)**
- Total mash volume **13.1 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **10.2 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **5.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.2 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|--|----------------|-------|-----|
| Grain | Słód pale ale Viking Malt (Strzegom) | 2.2 kg (75.9%) | --- % | 5 |
| Grain | Słód karmelowy 200 - Viking Malt (Strzegom) | 0.2 kg (6.9%) | --- % | 5 |
| Grain | Słód Castle Malting - Château Cara Terra | 0.2 kg (6.9%) | --- % | 200 |
| Grain | Słód czekoladowy ciemny Viking Malt (Strzegom) | 0.2 kg (6.9%) | 1 % | 470 |
| Grain | Słód Carafa® Special Malt typ I Weyermann® | 0.1 kg (3.4%) | --- % | 900 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil | East Kent Golding | 30 g | 30 min | 5.8 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-----------------------|------|------|--------|------------------|
| Fermentis Safale S-04 | Ale | Dry | 11.5 g | Fermentis Safale |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|----------------------------|--------|-----------|----------|
| Flavor | skórki suszonej pomarańczy | 15 g | Boil | 0 min |
| Flavor | zest i sok z 2 pomarańczy | 20 g | Boil | 0 min |
| Flavor | pół laski wanilii | 1.5 g | Secondary | 2 day(s) |

Notes

- skórki pomarańczy, zest i sok dodane po wyłączeniu palnika; wanilia przekrojona wzdłuż i przed wrzuceniem na "cichą" macerowana 1 dzień w odrobinie whisky

schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;

fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 17-18°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;

rozlew - poziom nasycenia 1,8-1,9 vol.;

refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 20; SO4 100-150; Cl 100-150; Alk. całk. 100-150; RA 50-100

Jun 23, 2022, 12:20 PM