

#17 Almonds English Porter

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **23.4**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.5 kg (43.1%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann - Munich I	1.5 kg (25.9%)	84 %	15
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (8.6%)	75 %	180
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.2%)	75 %	300
Ziarno	Słód kawowy	0.2 kg (3.4%)	70 %	500
Ziarno	Słód czekoladowy	0.2 kg (3.4%)	72 %	400
Ziarno	Karmelowy pszeniczny	0.2 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	65 %	740
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.3 kg (5.2%)	25 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Macerowane migdały	150 g	Fermentacja cicha	20 dni

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- 12l - Płatki migdałowe 150 g macerowane w 300 ml mocnego alkoholu (whiskey, burbon, wódka) przez 3 tyg.
- 12l - Płatki kokosowe 150 g i 2 laski wanilii macerowane w 300 ml Malibu przez 3 tyg.

19 wrz 2017, 20:47