

#6 Brown Porter z wanilią i pomarańczą

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **19**
- SRM **22.1**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (72.9%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (10.4%)	70 %	180
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (4.2%)	75.5 %	480
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.3%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (4.2%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	60 min	9 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	10 min	9 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirflock	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	zest z pomarańczy	30 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	sok z czterech pomarańczy	280 g	Fermentacja burzliwa	4 dni
Dodatek smakowy	zest z pomarańczy	50 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	laska wanilii Tahitensis	1 g	Fermentacja cicha	4 dni