

## #61 Brown Porter

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **24.8**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński (Castle, Viking, Bydgoszcz)	1.04 kg (41%)	79 %	10
Ziarno	Rye Malt (Castle)	0.21 kg (8%)	63 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.07 kg (2.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II (Viking)	0.55 kg (21.4%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.12 kg (4.7%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.08 kg (3.1%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.16 kg (6.4%)	76 %	150
Ziarno	Special B Malt	0.13 kg (5.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Castle Cafe Light	0.07 kg (2.7%)	75.5 %	250
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.08 kg (3.3%)	20 %	600
Ziarno	Carafa II	0.04 kg (1.3%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	9 g	40 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	5 min	4.2 %
---------------------------	---------	------	-------	-------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	4.67 g	Danstar