#71 Plummy Brown Porter

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **37**
- SRM **20.1**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg *(83.3%)*	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg *(5%)*	75 %	10
Ziarno	Carafa	0.1 kg *(1.7%)*	70 %	664
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg *(5%)*	68 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg *(1.7%)*	70 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg *(3.3%)*	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	40 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Izabella	30 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Izabella	30 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium

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

FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	35 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka suszona dymem	250 g	Fermentacja cicha	14 dni