

American Porter #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **31.1**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Bestmaltz	3.5 kg (62.5%)	80.5 %	6
Ziarno	golden ale Viking Malt	0.6 kg (10.7%)	80 %	11
Ziarno	caramel aromatic - Viking Malt	0.3 kg (5.4%)	75 %	180
Ziarno	caramel sweet - Viking Malt	0.3 kg (5.4%)	75 %	75
Ziarno	prażony ekstra Bestmaltz	0.2 kg (3.6%)	1 %	1400
Ziarno	czekoladowy Bestmaltz	0.2 kg (3.6%)	1 %	900
Ziarno	płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	East Kent Golding (UK) - granulat	35 g	100 min	5.4 %
Whirlpool	East Kent Golding (UK) - granulat	15 g	3 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham (2 pokolenie)	Ale	Gęstwa	300 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kreda	15 g	Zacieranie	60 min
Inne	Pożywka dla drożdży Wyest Brouwland	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75% (wystadzanie)	2 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Słody ciemne dodane na ostatnie 10 minut zacierania.

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=Z65WD4X>
Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO
143.3 0.0 131.0 104.1 43.4 312.760

SO42-/Cl- ratio: 0.4 Very Malty
10 gru 2018, 14:13