

brązowy porter

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **22.6**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.2 kg (69.8%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ I	0.5 kg (15.9%)	78 %	14.5
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (3.2%)	70 %	690
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (7.9%)	72 %	180
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy	0.1 kg (3.2%)	--- %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	1 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale