

Brow Porter

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **14.6**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.9 kg (78.4%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.7 kg (11.2%)	70 %	128
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (2.4%)	60 %	788
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	55 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safe ale 04	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Słód zmieolono, zmieszano wszystkie słody.
Słód wsypano do wody o temp. 74 (15;30)
Po 30 minutach temp. 66-68°C
Dodano 5ml kwasu do brzezki
I 4 ml do wody na wyśładzanie.
Zacieranie 60' do 16:30,
Druga przerwa 74°C 15 minut
Wygrzew do 78°C
Filtracja: start 17:00, koniec 17:40

Blg przed gotowaniem, 12 BLG, 28,5L
Gotowanie, start 17:40
8 mar 2022, 16:04