

Brown imperial porter wędzony torfem

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **40**
- SRM **28.7**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (27.3%)	81 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3 kg (27.3%)	81 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (9.1%)	70 %	128
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	1 kg (9.1%)	75 %	59
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.5%)	71 %	600
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (4.5%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	15 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	---
-------------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	20 dni