

Brown Porter

- Gęstość **12.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **32.4**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **19 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **19 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.415 kg (68.4%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (14.2%)	81 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.414 kg (11.7%)	70 %	175
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (5.7%)	60 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile