

Brown Porter

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **23.4**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Strzegom	4 kg (64%)	70 %	6
Ziarno	Brown Crisp - UK	1 kg (16%)	70 %	135
Ziarno	Karmelowy Pale Cara 9 - UK	0.5 kg (8%)	70 %	9
Ziarno	Karmelowy Jasny 30 - Strzegom	0.5 kg (8%)	70 %	30
Ziarno	Czekoladowy 400 - Strzegom	0.1 kg (1.6%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III - Weyermann	0.15 kg (2.4%)	70 %	1200
Dodatek	Kranówa	0 kg	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade - USA	10 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Hallertau Tradition - Niemcy	10 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Cascade - USA	20 g	10 min	7.1 %

Gotowanie	Hallertau Tradition - Niemcy	20 g	10 min	5.4 %
-----------	------------------------------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale