

Brown Porter

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **23.3**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 3 kg (75.9%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 0.5 kg (12.7%) | 72 % | 180 |
| Ziarno | Fawcett - Red Crystal | 0.25 kg (6.3%) | 70 % | 400 |
| Ziarno | Castle Malting - Chocolate | 0.1 kg (2.5%) | 60 % | 900 |
| Cukier | Dememera Sugar | 0.1 kg (2.5%) | 100 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 12.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 15 g | 30 min | 6.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 10 g | 15 min | 6.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Woda kranówka 12.5L + 6L RO
zacieranie 18,5 L
kwas mlekowy 1.5ml,
gips 1.5gr
chlorek wapnia 0.5gr
Epsom 0.5 gr

Wysładzanie 7L 5L + 2RO
kwas mlekowy 3 ml
21 wrz 2023, 12:51