

BROWN PORTER #7

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **25.1**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (16.5%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (8.3%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (2.5%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.15 kg (2.5%)	20 %	493
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.1%)	55 %	985

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM28	Ale	Płynne	200 ml	---