

Brown porter

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **22.3**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (72.9%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (10.4%)	70 %	128
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (10.4%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (3.1%)	74 %	788
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3.1%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	27 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	10 min	3.6 %

Drożdze

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

Notatki

- [http://www.wiki.piwo.org/Brown_Porter_\(Richard_the_Lionheart\),_Piotr_Wypych_\(coder\)](http://www.wiki.piwo.org/Brown_Porter_(Richard_the_Lionheart),_Piotr_Wypych_(coder))
1 kwi 2017, 23:47