

Brown Porter II

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **25.9**
- 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 **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (66.7%)	81 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (16.7%)	70 %	128
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (6.7%)	79 %	45
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.3 kg (5%)	74 %	315
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.2 kg (3.3%)	73 %	1050
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pałacowy	30 g	60 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Gęstwa	400 ml	White Labs