

## Brown Porter nowy

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **20**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.68 kg (73.2%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.2 kg (5.5%)	70 %	160
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.15 kg (4.1%)	73 %	887
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (5.5%)	70 %	128
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.03 kg (0.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.9%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	14 g	60 min	12 %