

# Brown porter pomarańczowo-waniliowy

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **20**
- SRM **22.7**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (72.5%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (9.8%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.9%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	40 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Zest i sok z trzech świeżych pomarańczy	3 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Szuszone pomarańcze	30 g	Gotowanie	0 min
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Laska wanilli	1 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Brown porter pomarańczowo-waniliowy  
<http://blog.homebrewing.pl/brown-porter-pomaranczowo-waniliowy-relacja-z-warzenia/>

Uwagi: Schłodzona i napowietrzona brzeczka została zadana drożdżami S-04 prosto z saszetki. Fermentacja w temperaturze około 20C. Po 3 tygodniach piwo zostało przelane na cichą, trafiła do niego laska wanilli, przekrojona wzdłuż i macerowana 1 dzień w odrobinie whisky.  
*3 paź 2020, 22:47*