

## Brown Porter v2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **28**
- SRM **26.5**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Chevalier Heritage	4 kg (73.7%)	80 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (9.2%)	70 %	450
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (7.4%)	70 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.375 kg (6.9%)	72 %	236
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.15 kg (2.8%)	73 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	35 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Challenger	15 g	15 min	6.1 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

### Dodatki

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

Czynnik do wody	lactic acid	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl <sub>2</sub>	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirlfloc-t	2.5 g	Gotowanie	10 min