

## Brown Porter (zmodyfikowana receptura M.Jędrzejewskiego)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **20**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.9 kg (79.2%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.7 kg (11.3%)	72 %	187
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (5.7%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa I special	0.24 kg (3.8%)	65 %	900

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	49 g	60 min	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	14 g	Mangrove Jack's