

Chocolate brown porter

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **23.4**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4 kg (65.6%)	83 %	6
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (16.4%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (8.2%)	68 %	400
Ziarno	Crystal Light 160-180 EBC Crisp	0.45 kg (7.4%)	75 %	170
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (2.5%)	70 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	18 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	10 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ziarno kakaowca	150 g	Fermentacja cicha	14 dni