

Chocolate Brown Porter

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **25**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (W)	3 kg (80%)	85 %	7
Ziarno	Brown (Fawcett)	0.3 kg (8%)	72 %	180
Ziarno	Dark Crystal (Fawcett)	0.25 kg (6.7%)	72 %	210
Ziarno	Special B (Castle)	0.1 kg (2.7%)	70 %	350
Ziarno	Chocolate Wheat (W)	0.1 kg (2.7%)	74 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	challanger 2020	25 g	20 min	6.1 %
Gotowanie	challanger 2020	25 g	5 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

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

Czynnik do wody	gips	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kreda	3.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól kuchenna	1 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	śruta kakowa	500 g	Fermentacja cicha	5 dni