

Chocolate Brown Porter

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **25.9**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (81.4%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (10.2%)	72 %	180
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (5.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (3.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	10 g	50 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LalBrew Nottingham	Ale	Gęstwa	500 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min

Dodatek smakowy	Ziarno kakaowca	250 g	Fermentacja cicha	10 dni
-----------------	-----------------	-------	-------------------	--------

Notatki

- Dodać słód Strzegom Czekoladowy ciemny na koniec zacierania (10-15 min.)
Dodać łuskę ryżową 150 g na wygrzew.
Gotowanie 60 min.
22 gru 2021, 17:47