Chocolate/coffe Porter

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **18.7**
- 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 brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg *(33%)*	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg *(33%)*	80 %	16
Ziarno	Żytni	1 kg *(22%)*	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg *(6.6%)*	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg *(5.5%)*	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	2 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	20 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ziarna kawy	35 g	Fermentacja cicha	3 dni

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Dodatek smakowy	ziarna kakaowca	75 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Warka podzielona na trzy:
  7L kawa
  7L czekolada
  7L czyste
  29 sie 2019, 09:34

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.