

Coffee Chocolate Brown Porter

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **37.4**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (68%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (9.7%)	70 %	300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (4.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.9%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszenciczny Czekoladowy	0.25 kg (4.9%)	73 %	1001
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.9%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (2.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	7 g	60 min	20 %
Gotowanie	Polaris	5 g	30 min	20 %
Gotowanie	Polaris	5 g	5 min	20 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ziarna kawy w rumie	200 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Warka podzielona na dwie części. Dodano po 100 g kawy macerowanej w rumie na 10 l warki. Dwa rodzaje kawy: aromatyzowane wiśnie w rumie i vanilla
2 gru 2017, 12:15