

## Doble Brown porter 2022

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **17**
- SRM **25.8**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.9 kg (39.6%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10.4%)	80 %	16
Ziarno	Słód pszeniczny jasny Viking	0.5 kg (10.4%)	82 %	4
Ziarno	Carafa	0.2 kg (4.2%)	70 %	664
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy 900-1200 EBC Weyermann®	0.2 kg (4.2%)	65 %	1050
Ziarno	Wiedeński 6-9 EBC Weyermann®	1.5 kg (31.2%)	79 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile