

Dola Dokera - Brown Porter

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **23**
- SRM **22**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (76.2%)	85 %	7
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (9.5%)	71 %	300
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (9.5%)	70 %	128
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (4.8%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	25 g	50 min	9 %
Whirlpool	Target	25 g	5 min	9 %
Na zimno	East Kent Goldings	50 g	3 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Fermentacja:
Burzliwa (7-8 dni w 17-19 st. C)
Cicha (7-8 dni w 17-19 st. C)

Butelkowanie:
Syrop cukrowy na refermentację (80 g cukru w 300 ml wody)

Dojrzwanie piwa:
3 tygodnie w temperaturze 16-18 st. C.
23 lut 2017, 17:01