

Mój pierwszy porter

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **34**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny w proszku	0.9 kg (22%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (41.5%)	80 %	45
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (12.2%)	71 %	600
Ziarno	Caraaroma	0.45 kg (11%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.45 kg (11%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (2.4%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- przygotować 2l startera (200g suchego ekstraktu)
13 wrz 2021, 11:03