

N°2 BROWN PORTER

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **22**
- SRM **24**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (36.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 3 kg (36.4%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (12.1%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Viking Red Ale | 0.5 kg (6.1%) | 75 % | 70 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.25 kg (3%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (6.1%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 20 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|-------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Gęstwa | 60 ml | Omega |