

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**
- Wyszadzaj 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