

# ORANGE & VANILLA BROWN PORTER

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **25.5**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	2.2 kg (75.9%)	--- %	5
Ziarno	Słód karmelowy 200 - Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (6.9%)	--- %	5
Ziarno	Słód Castle Malting - Château Cara Terra	0.2 kg (6.9%)	--- %	200
Ziarno	Słód czekoladowy ciemny Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (6.9%)	1 %	470
Ziarno	Słód Carafa® Special Malt typ I Weyermann®	0.1 kg (3.4%)	--- %	900

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Golding	30 g	30 min	5.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórki suszonej pomarańczy	15 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	zest i sok z 2 pomarańczy	20 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	pół laski wanilii	1.5 g	Fermentacja cicha	2 dni

## Notatki

- skórki pomarańczy, zest i sok dodane po wyłączeniu palnika; wanilia przekrojona wzdłuż i przed wrzuceniem na "cichą" macerowana 1 dzień w odrobinie whisky

schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;

fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 17-18°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;

rozlew - poziom nasycenia 1,8-1,9 vol.;

refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 20; SO4 100-150; Cl 100-150; Alk. całk. 100-150; RA 50-100

23 cze 2022, 12:20