

Porter angielski

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **29.8**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **32.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	8.3 kg (77.6%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	1 kg (9.3%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Brown	1 kg (9.3%)	72 %	180
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.4 kg (3.7%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	65 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	80 ml	White Labs

Notatki

- CARAFA PRZED MO
BURZLIWA: 18-21°C, CICHA: 16-20°C
5 mar 2021, 10:53