

porter angielski

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **22.6**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (56.1%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.7 kg (13.1%)	70 %	188
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (7.5%)	70 %	299
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.6%)	79 %	45
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (2.8%)	60 %	650
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (15%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %

Notatki

- Siarczany - 84 +16 dodaj 0,25g
Chlorki - 20 + 200 dodaj 3,6g

Zacieranie
68°C - 90min
78 wygrzew
7 kwi 2024, 16:52