

Porter Kętrzyński

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **21**
- SRM **31.9**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (56.3%)	82 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (14.1%)	70 %	128
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.8%)	73 %	1001
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (7%)	72 %	236
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (5.6%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (2.8%)	70 %	837
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (11.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Bramling	20 g	20 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Piernik Kętrzyński	30 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Maliny	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- strzegom czekoladowy to karmelowy viking malt 400 EBC
2 gru 2017, 15:33