

## Porter Kokos wanilia

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **18**
- SRM **38.6**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Pale Ale	4.6 kg (74.2%)	81 %	6
Ziarno	Warminster Maltings Brown Malt	0.6 kg (9.7%)	75 %	110
Ziarno	CARAAROMA	0.6 kg (9.7%)	75 %	400
Ziarno	Extra black	0.4 kg (6.5%)	65 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	3 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Fuggles	45 g	60 min	3.1 %
Whirlpool	Fuggles	15 g	0 min	3.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LalBrew Nottingham	Ale	Suche	11 g	LalBrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Platki kokosowe prażone	500 g	Fermentacja burzliwa	3 dni

Dodatek smakowy	Laska wanilii 2 szt	2 g	Fermentacja burzliwa	3 dni
-----------------	---------------------	-----	----------------------	-------

## Notatki

- Na podst. książki 50 Craft Bier Recepte str 107, dodatek wanilii jako własna inwencja  
Dodatki smakowe po spowolnieniu fermentacji.

Ca 125

Mg 9

So4 100

Na 55

Cl 90

HCO3 235

31 gru 2023, 17:08