

## Porter z Burowca

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **36.3**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (74.3%)	80 %	5
Ziarno	Brown	0.45 kg (7.4%)	70 %	175
Ziarno	Caraamber	0.4 kg (6.6%)	75 %	59
Dodatek	black	0.19 kg (3.1%)	60 %	1200
Dodatek	Czekoladowy	0.2 kg (3.3%)	60 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.12 kg (2%)	78 %	350
Ziarno	black	0.1 kg (1.7%)	60 %	1200
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1.7%)	60 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---

## Notatki

- BLG przed gotowaniem 11  
23 litry w fermentorze, brix 13,7 (mierzone tylko refraktometrem)

Fermentacja ruszyła po kilku godzinach :)

blg 3,5, refr 7,5 brix (po korekcie 3,4)

vol=5,7% + vol z refermentacji

16 wrz 2017, 19:13