

Rye porter

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **22.6**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (46.9%)	80 %	5
Ziarno	Żytni wayerman	0.7 kg (21.9%)	85 %	8
Ziarno	Red Crystal 350-450 EBC Thomas Fawcett	0.2 kg (6.2%)	70 %	400
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (15.6%)	78.3 %	4
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.1 kg (3.1%)	67 %	900
Ziarno	wayerman specjal w	0.2 kg (6.2%)	68 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	First Gold	20 g	60 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	First Gold	10 g	10 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	10 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lax whc	Ale	Gęstwa	200 ml	WHC

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	kreda	3 g	Zacieranie	60 min
Inne	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	5 min
Inne	pozywka	3 g	Fermentacja burzliwa	0 dni

Notatki

- łuska na mashout zaparzona whirlflock 1/4 tabletki
16 mar 2025, 12:31