

Rye Porter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **32**
- SRM **23.7**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **600 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **600 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.54 kg (22.7%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (42%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.18 kg (7.6%)	71 %	600
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.18 kg (7.6%)	70 %	500
Ziarno	Monachijski	0.24 kg (10.1%)	80 %	16
Ziarno	Płatki żytnie	0.24 kg (10.1%)	75 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %
Whirlpool	Fuggles	45 g	1 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Novalager	Lager	Gęstwa	80 ml	Lallemand

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	600 min