

Smoked Brown Porter

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **29.7**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (29.9%)	81 %	6
Ziarno	Simpsons - Imperial	1 kg (29.9%)	80 %	50
Ziarno	Peat Smoked Malt	0.5 kg (14.9%)	74 %	6
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.25 kg (7.5%)	73 %	788
Ziarno	Simpsons - Crystal Light	0.25 kg (7.5%)	74 %	100
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	0.25 kg (7.5%)	82.5 %	60
Cukier	Muscovado	0.1 kg (3%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	0 min	7.9 %

Drożdże

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

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Śliwka Sechlońska	150 g	Gotowanie	15 min