

Tawaret

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **16**
- SRM **20.5**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale / Malteurop	3.5 kg (56.9%)	85 %	7
Ziarno	Wędzony bukiem / Viking Malt	0.5 kg (8.1%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny wędzony dębem / Viking Malt	0.5 kg (8.1%)	80 %	3
Ziarno	Brown / Fawcett	0.75 kg (12.2%)	70 %	150
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (8.1%)	78 %	2
Ziarno	Crystal Rye / Fawcett	0.3 kg (4.9%)	70 %	150
Ziarno	Pale Chocolate / Fawcett	0.1 kg (1.6%)	70 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling Cross	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Mount Hood	20 g	60 min	5.5 %
Whirlpool	Mount Hood	20 g	20 min	5.5 %
Whirlpool	Bramling Cross	20 g	20 min	4 %
Na zimno	Mount Hood	10 g	5 dni	5.5 %

Na zimno	Bramling Cross	20 g	5 dni	4 %
----------	----------------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
B4 English Ale	Ale	Suche	20 g	Bulldog

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Aidżwan (Ajwain) przyprażony	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gruszki wędzone macerowane w Ararat Brandy 5*	300 g	Fermentacja cicha	15 dni