

turbo czoko

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **31.5**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (78.1%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (9.4%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (9.4%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (3.1%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Fusion UK	10 g	5 min	4.57 %

Notatki

- na 20l 4,5g kredy 1,3 gipsu 1,5g sody oczyszczonej, profil Londyn
ziarno podpiekać w piekarniku 8 minut 220 stopni i mieszać co chwile
250g na 10l
18 paź 2021, 20:43