

X - Brown Porter - 41

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **19.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (56.6%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (18.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (9.4%)	70 %	49
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (9.4%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (2.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	50 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	0.125 ml	Wyeast Labs