

X-mas english porter

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **19**
- SRM **15.4**
- Styl **Brown Porter**

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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.6 kg (90%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.3 kg (7.5%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.1 kg (2.5%) | 70 % | 690 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 20 g | 55 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Fuggles | 10 g | 10 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 30 g | 10 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Omega |

Notatki

- Warzone 02.11, BLG początkowe.
Brzezka podzielona na dwa wiadra - 7 i 8l.

Czekoladowy: 180g prażonego, kruszonego kakao, dwa goździki i laska cynamonu macerowane w 207g Cointreau dodano do piwa 11.11.2023 (do 8l)
Butelkowane 7.5l 2.5 blg 20.11. Nagazowanie 1.8 vol, 2g glukozy/butelka.

Owocowy: 100g suszonych jabłek, 45g suszonych śliwek, 55g suszonych gruszek, 2 laski cynamonu, 5 goździków - dodane do piwa 09.11.2023 r. (do 7l)
Zabutelkowane 6l 20.11. Blg końcowe 3.0, nagazowanie 1.9 vol.
2 lis 2023, 12:09