

XMAS Brown porter (porter angielski) 'prokrastynator'

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **21**
- SRM **26.7**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|------------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Red active viking malt | 2 kg (34.5%) | 79 % | 35 |
| Ziarno | Viking Golden ale | 2 kg (34.5%) | 80 % | 12 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.5 kg (8.6%) | 70 % | 188 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.5 kg (8.6%) | 77 % | 125 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (8.6%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.3 kg (5.2%) | 71 % | 625 |
| na mashout | | | | |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Aurora | 20 g | 60 min | 8.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 20 g | 0 min | 4.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Aurora | 10 g | 0 min | 8.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|--------------------|----------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Konfitura pomarańczowa | 300 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| 150g owoców + zest | | | | |
| Dodatek smakowy | Kakao | 100 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | Skórka słodkiej pomarańczy | 50 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | Cynamon | 10 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 5 g | Gotowanie | 60 min |
| Czynnik do wody | kreda | 5 g | Gotowanie | 60 min |
| Czynnik do wody | gips | 1 g | Gotowanie | 60 min |
| Klarowanie | whirlfloc | 1 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- Brown i pale chocolate na mashout
8 wrz 2023, 13:25