

## Brown Porter 12

---

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **20**
- SRM **19.5**
- Style **Brown Porter**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **4 %**
- Size with trub loss **25.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **27.9 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **3.3 liter(s)**
- Total mash volume **4.4 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Fawcett - Brown	0.65 kg (13.8%)	72 %	180
Grain	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (5.3%)	71 %	600
Grain	Fawcett - Crystal	0.2 kg (4.3%)	70 %	160
Liquid Extract	Liquid Extract (LME) - Pale	3.4 kg (72.3%)	78 %	16
Sugar	Dememera Sugar	0.2 kg (4.3%)	100 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	35 g	60 min	5.1 %
Aroma (end of boil)	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Danstar - Nottingham	Ale	Dry	11.5 g	Danstar

### Notes

- Kroki:
    1. Steeping (ześrutowane słody specjalne x3 w woreczku) przy 65-75 st. C 30 min, wyciągamy torbę
    2. Dolewanie gorącej wody, rozpuszczanie ekstraktów, sprawdzenie ballingu, ew więcej cukru i zagotowanie
    3. Chmienie na gorzyc na 60 minut
    4. Chłodnica na 30 minut
    5. Kolejne chmiele i pożywka dla drożdży
    6. Chłodzenie do 17-18 st. C
    7. Do fermentora, mocno napowietrzyć (3-5 minut wstrząsania) i dodać uwodnione drożdże
- Oct 31, 2017, 12:07 PM