

ORANGE & VANILLA BROWN PORTER

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **25.5**
- Style **Brown Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **14.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **10.2 liter(s)**
- Total mash volume **13.1 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **10.2 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **7.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **14.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	2.2 kg (75.9%)	--- %	5
Grain	Słód karmelowy 200 - Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (6.9%)	--- %	5
Grain	Słód Castle Malting - Château Cara Terra	0.2 kg (6.9%)	--- %	200
Grain	Słód czekoladowy ciemny Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (6.9%)	1 %	470
Grain	Słód Carafa® Special Malt typ I Weyermann®	0.1 kg (3.4%)	--- %	900

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Golding	30 g	30 min	5.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	skórki suszonej pomarańczy	15 g	Boil	0 min
Flavor	zest i sok z 2 pomarańczy	20 g	Boil	0 min
Flavor	pół laski wanilii	1.5 g	Secondary	2 day(s)

Notes

- skórki pomarańczy, zest i sok dodane po wyłączeniu palnika; wanilia przekrojona wzdłuż i przed wrzuceniem na "cichą" macerowana 1 dzień w odrobinie whisky

schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;

fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 17-18°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;

rozlew - poziom nasycenia 1,8-1,9 vol.;

refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 20; SO4 100-150; Cl 100-150; Alk. całk. 100-150; RA 50-100

Jun 23, 2022, 12:20 PM