

Brown Porter (coder)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **20.8**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	soufflet Pale Ale	4 kg (76.9%)	80 %	6
Ziarno	crisp Brown	0.45 kg (8.7%)	72 %	130
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.45 kg (8.7%)	75 %	65
/caraamber				
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (2.9%)	71 %	500
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.15 kg (2.9%)	73 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale
użyć Wyeast 1098 British Ale				