

## Misio

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **19.1**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale              | 4 kg (74.8%)   | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.5 kg (9.3%)  | 70 %       | 128  |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona      | 0.25 kg (4.7%) | 70 %       | 1000 |
| Ziarno | Płatki owsiane                 | 0.6 kg (11.2%) | 85 %       | 3    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Willamette | 15 g  | 60 min | 5 %        |
| Gotowanie | Marynka    | 10 g  | 60 min | 10 %       |

### Drożdze

| Nazwa                | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11 g  | Danstar      |