

## Może teraz ?

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **20.6**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Chevallier Heritage	2.73 kg (50.8%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1.82 kg (33.9%)	85 %	8
Ziarno	amber crisp	0.18 kg (3.4%)	60 %	70
Ziarno	Dark Chocolate Malt	0.27 kg (5.1%)	60 %	827
Ziarno	Fawcett - Brown	0.36 kg (6.8%)	72 %	180