

## 163 English Brown Porter

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **23.9**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (66%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.7%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Brown	0.6 kg (11.3%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.8%)	71 %	600
Ziarno	Caramunich® Typ II	0.2 kg (3.8%)	73 %	120
Ziarno	Carafa® Special Weyermann	0.2 kg (3.8%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	50 min	14.2 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	50 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	25 min	5.6 %