

#23 Choco Brown Porter

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **20.4**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter	4.1 kg (77.4%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.2 kg (3.8%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.3 kg (5.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.6 kg (11.3%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	48 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	łuska czekoladowa	150 g	Zacieranie	5 min
Dodatek smakowy	ziarna kakaowca	50 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	łuska czekoladowa	50 g	Gotowanie	10 min