

## 29. Brown Porter

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **24.6**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (70.4%)	79 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.42 kg (9.9%)	70 %	128
Ziarno	Barley, Flaked	0.36 kg (8.5%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.22 kg (5.2%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.18 kg (4.2%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.08 kg (1.9%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	28 g	60 min	6.8 %