

#5 Brown Porter

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **19**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.25 kg (81.7%)	79 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (9.6%)	70 %	128
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.8%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (4.8%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	40 min	7 %
Gotowanie	Bramling	25 g	15 min	6 %

Drożdże

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

Notatki

- 1) Zacieranie w 13l wody - 60min, 67C.
 - 2) Mashout 77C przez 10 min. Słody ciemne dodane na mashout.
- 6 lis 2017, 21:24