

BP/PB

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **26**
- SRM **14.3**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (48.4%)	85 %	7
Ziarno	Colorado Honig	1 kg (16.1%)	79 %	6
Ziarno	Briess - Munich Malt 20L	1 kg (16.1%)	74 %	39
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.5 kg (8.1%)	73 %	177
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (8.1%)	80 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (3.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	50 g	45 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	PB2	500 g	Gotowanie	15 min

Dodatek smakowy	Jagody?	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Jagody?	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni