

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 |