

## Brązowy Tragarz

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **19**
- SRM **29.8**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.5 kg (62.5%)	81 %	6
Ziarno	Munich Malt	0.5 kg (12.5%)	80 %	45
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (10%)	70 %	450
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (6.3%)	79 %	22
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.2 kg (5%)	73 %	20
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.15 kg (3.8%)	20 %	1050

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	150 ml	White Labs