

## broq̄n porter

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **24.7**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg (81.8%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.12 kg (7.5%)	70 %	128
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.1 kg (6.3%)	72 %	236
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.07 kg (4.4%)	68 %	1202

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	4 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Willamette	5 g	15 min	5 %