

brown

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **35**
- SRM **34.4**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (18.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.9%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.9%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (18.9%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.7%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	11 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	11 g	60 min	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa porter	Ale	Suche	10 g	---

Notatki

- 18 blg. Trzy łyżki syropu porzeczeki
15 paź 2020, 11:18