

Brown Porter

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **34.4**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES esktrakt słodowy bursztynowy	1.7 kg (45.9%)	95 %	290
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (45.9%)	95 %	30
Dodatek	słód kawowy Château Cafe	0.2 kg (5.4%)	5 %	450
Dodatek	słód czekoladowy ciemny Viking Malt	0.1 kg (2.7%)	5 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Challenger	25 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %
Na zimno	Styrian Golding	25 g	6 dni	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale