

Brown Porter

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **24.8**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (68.4%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (7.9%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (7.9%)	75 %	150
Zamiast tego użyć crystal 120				
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.6%)	73 %	1001
dac 200g				
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.6%)	70 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	15 g	60 min	6.1 %
można dac 20				
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	6.1 %
można dac 25				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale