

## Brown Porter 16 blg

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **27**
- SRM **28**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 7 kg (72.9%)  | --- %      | 5    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (10.4%)  | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.7 kg (7.3%) | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate    | 0.5 kg (5.2%) | 71 %       | 600  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny  | 0.3 kg (3.1%) | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.1 kg (1%)   | 68 %       | 1200 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 40 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Chinook               | 20 g  | 60 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |