

## 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