

Brown porter

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **21.1**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (77.8%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (11.1%)	72 %	180
Ziarno	karmelowy ciemny litovel	0.3 kg (6.7%)	75 %	160
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.2%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (2.2%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	6 %
Gotowanie	Willamette	15 g	60 min	5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6 %
Gotowanie	Willamette	10 g	20 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale