

## Brown Porter

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **15.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (74.8%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.45 kg (8.4%)	70 %	128
Ziarno	Caraamber	0.25 kg (4.7%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.7%)	75 %	150
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Carafa special	0.15 kg (2.8%)	70 %	664

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	45 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	10 min	3.6 %