

## Brown Porter

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **23.5**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (71.4%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (5.4%)	61 %	5
Ziarno	Bestmalz Chockolate	0.3 kg (5.4%)	60 %	1000
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (8.9%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.5 kg (8.9%)	72.8 %	90

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	35 g	60 min	5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London ESB Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	10 g	Zacieranie	60 min