

Brown Porter

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **23.7**
- Styl **Brown Porter**

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 brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Flagon | 3 kg (75%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (12.5%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.5 kg (12.5%) | 75 % | 60 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 25 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Sybilla | 25 g | 10 min | 6 % |