

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 %