

## Brown Porter

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **25.4**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (8.1%)	70 %	299
Ziarno	Simpsons - Brown Malt	0.5 kg (10.1%)	70 %	500
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.04 kg (0.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.01 kg (0.2%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	30 min	5.3 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	---