

## Brown Porter

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **23.2**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (43.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.4%)	85 %	4
Ziarno	golden ale	1 kg (18%)	80 %	11
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.6%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (9%)	71 %	600
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.15 kg (2.7%)	72 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale