

## Brown Porter

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **24.3**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4.8 kg (82.1%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.4 kg (6.8%)	74 %	158
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.35 kg (6%)	73 %	887
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (3.4%)	70 %	128
Ziarno	Roasted Żyto	0.05 kg (0.9%)	55 %	591
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.05 kg (0.9%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	30 g	60 min	9 %
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	10 min	9 %