

Brown Porter

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **26.7**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Pale Ale 5-7 EBC Thomas Fawcett | 2.1 kg (61.8%) | 82.5 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal | 0.7 kg (20.6%) | 71 % | 300 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 0.6 kg (17.6%) | 72 % | 180 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 15 g | 40 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 15 g | 30 min | 5.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Northern Brewer | 15 g | 0 min | 9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Wyeast - 1028 London Ale | Ale | Płynne | 50 ml | Wyeast Labs |