

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