

Brown Porter

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **36.3**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	3 kg (52.2%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (17.4%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (17.4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (8.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	25 min	3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	5 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis