

Brown porter oyoyyo

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **27.7**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (73.7%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.4 kg (8.4%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (6.3%)	71 %	600
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.15 kg (3.2%)	60 %	827
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (4.2%)	73 %	120
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (4.2%)	61 %	5