

#brown porter v2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **22.8**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.3 kg (71.9%)	83 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (15.6%)	70 %	170
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (6.3%)	75 %	59
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (6.3%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale