

## brown trout v2

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **25**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1.6 kg (58.5%)	85 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (14.6%)	85 %	4
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (7.3%)	75 %	59
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (18.3%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.035 kg (1.3%)	68 %	1200