

## brown watched

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **27**
- SRM **26.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (67.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (9.6%)	70 %	128
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (6.4%)	72 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.05 kg (1.6%)	68 %	1202
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.17 kg (5.4%)	71 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %