

Brownee

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **69**
- SRM **27**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (74.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (7.5%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.7 kg (10.4%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Simpsons - Crystal Rye | 0.2 kg (3%) | 73 % | 177 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.2 kg (3%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.1 kg (1.5%) | 73 % | 1001 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 60 min | 13 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Ringwood Ale | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs |