

Chocolate Brown Porter

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **28.8**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (66.5%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.41 kg (10.9%)	70 %	128
Ziarno	Płatki owsiane	0.185 kg (4.9%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	0.15 kg (4%)	85 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.11 kg (2.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.155 kg (4.1%)	74 %	79
Ziarno	Castle Cafe	0.125 kg (3.3%)	75.5 %	480
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.125 kg (3.3%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	11 %