

# Chocolate Brown Porter

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **21**
- SRM **28.8**
- 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 | Viking Pale Ale malt             | 2 kg (62.5%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate)   | 0.5 kg (15.6%) | 70 %       | 128  |
| Ziarno | Pszeniczny                       | 0.25 kg (7.8%) | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.25 kg (7.8%) | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Płatki owsiane                   | 0.2 kg (6.3%)  | 85 %       | 3    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g  | 60 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | Styrian Golding    | 10 g  | 10 min | 3.6 %      |

## Drożdze

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |