

## Ciemne

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **32**
- SRM **18.9**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (90.9%)	80 %	8
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (1.8%)	73 %	80
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.8%)	79 %	45
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.6%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %