

## Czyszczenie magazynu

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **51**
- SRM **32.7**
- 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 **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.6 kg (64%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.8%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.55 kg (9.8%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.475 kg (8.4%)	77 %	97

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	10 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis