

Dorotowy do korekty

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **36**
- SRM **32.6**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (84%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.7 kg (5.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.7 kg (5.9%)	70 %	299
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (4.2%)	72 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	100 g	55 min	7 %