

Flood

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **20.6**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (11%)	72 %	180
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (5.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.2%)	79 %	45
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.2%)	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (2.2%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6 %
Gotowanie	Willamette	15 g	60 min	5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	20 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale