

## Fraud

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **27**
- SRM **25.2**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale	5 kg (63.3%)	--- %	6.3
Ziarno	Słód Monachijski	1 kg (12.7%)	--- %	15
Ziarno	Słód Brązowy	0.7 kg (8.9%)	--- %	185
Ziarno	Słód Karmelowy 150EBC	0.5 kg (6.3%)	--- %	150
Ziarno	Słód Czekoladowy	0.5 kg (6.3%)	--- %	400
Ziarno	Słód Karmelowy czerwony	0.2 kg (2.5%)	--- %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Laska wanilli	2 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Bourbon	250 g	Butelkowanie	14 min

### Notatki

- Linki do surowców:

Słód Pale Ale (5kg): <https://twojbrowar.pl/pl/podstawowe/811-slod-pale-ale-5-kg-strzegom.html>

Słód monachijski (1kg): <https://twojbrowar.pl/pl/podstawowe/315-slod-monachijski-1-kg-niemcy.html?>

Słód brązowy (1kg): <https://twojbrowar.pl/pl/palone/416-slod-brown-thomas-fawcett.html>

Słód karmelowy 150EBC (0.5kg):

<https://twojbrowar.pl/pl/karmelowe/378-slod-karmelowy-jasny-dmgrp-strzegom.html>

Słód karmelowy czerwony (0,5kg):

<https://twojbrowar.pl/pl/karmelowe/763-slod-karmelowy-czerwony-dmgrp-strzegom.html>

Słód czekoladowy (0,5kg): <https://twojbrowar.pl/pl/palone/760-slod-czekoladowy-dmgrp-strzegom.html>

laska wanilii (2x): <https://allegro.pl/oferta/wanilia-laski-na-nalewki-lub-cukier-waniliowy-8657565219>

chmiel Magnum (50g): <https://twjobrowar.pl/pl/goryczkowy/541-magnum-50g-de-chmiel-granulat.html>  
chmiel East Kent Goldings (50g):  
<https://twjobrowar.pl/pl/aromatyczny/504-east-kent-goldings-50g-uk-chmiel-granulat.html?>

Koszt surowców (bez drożdży, bourbonu i wanilii): 68,5 zł  
9 maj 2020, 18:36