

## Groat Brown Porter

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **41.1**
- 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 **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.8 kg (34.3%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (19%)	80 %	16
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3.8%)	80 %	39
Ziarno	gryczany	1.5 kg (28.6%)	80 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (3.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (4.8%)	68 %	1202

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Target	20 g	60 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar