

John Browner

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **31.2**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.2 kg (88%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (8%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	7.5 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	7.5 g	50 min	4.5 %
Na zimno	Cascade	15 g	14 dni	6 %
Gotowanie	Challenger	15 g	60 min	7 %

Drożdże

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