

K brown porter

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **21.1**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (62.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Carafa | 0.25 kg (6.3%) | 70 % | 664 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.25 kg (6.3%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (25%) | 79 % | 22 |