

## 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