

Karol, umyj se.... Nie ważne...

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **26.7**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (84.7%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.1%)	73 %	80
Ziarno	Fawcett - Brown	0.2 kg (3.4%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (6.8%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	17 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %