

KEG A BROWN

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **21.9**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (11.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (5.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (23.5%)	79 %	22