

Konkurs #1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **37.3**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (5.6%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (7.4%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (7.4%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	22 g	60 min	11 %