

Miło Brown Porter

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **24**
- SRM **22.3**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 2.5 kg (66.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 80L | 0.2 kg (5.3%) | 74 % | 158 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.15 kg (4%) | 73 % | 887 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.1 kg (2.6%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Black (Patent) Malt | 0.03 kg (0.8%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (10.6%) | 60 % | 3 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.4 kg (10.6%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 12 g | 60 min | 12 % |