

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 %