

## nie Shell

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **24.4**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (64.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (16%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (9.6%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (4.8%)	71 %	600
Ziarno	Special B Malt	0.12 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (1.6%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	25 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	1 min	5.1 %