

Resztkowy Brown Porter

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **29**
- SRM **22.3**
- 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 **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (14.5%)	85 %	4
Dodatek	Pszenvica niesłodowana	0.1 kg (2.4%)	75 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.3 kg (7.2%)	75 %	39
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (24.1%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	0.65 kg (15.7%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Pszenviczny Czekoladowy	0.3 kg (7.2%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	Monachijski	1 kg (24.1%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Palisade	35 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %