

Wyjazowe?

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM **22.9**
- 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 **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.6 kg (12.8%)	75 %	2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (42.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (31.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (6.4%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (6.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	10 min	11.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile