

## żytni brown porter

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **23.4**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (64.8%)	79 %	6
Ziarno	Płatki żytnie	1 kg (18.5%)	75 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (9.3%)	72 %	180
Ziarno	Crystal 150 - Castle Malting	0.25 kg (4.6%)	78 %	150
Ziarno	Castle Malting Cafe	0.15 kg (2.8%)	50 %	500

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Admiral	10 g	20 min	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale