

Bite garybb

- Gęstość **30.8 BLG**
- ABV **15.4 %**
- IBU ---
- SRM **44.4**
- Styl **Baltic 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.3 kg (25.4%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	3 kg (23.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (23.1%)	79 %	10
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (6.2%)	80 %	2
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (1.5%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (7.7%)	73 %	800
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (13.1%)	80 %	45