

## Skazulec

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **65.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt           | 5 kg (54.3%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I     | 1 kg (10.9%)  | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II    | 1 kg (10.9%)  | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Caraaroma                      | 0.8 kg (8.7%) | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Strzegom Barwiący              | 0.1 kg (1.1%) | 68 %       | 1300 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.1 kg (1.1%) | 70 %       | 128  |
| Ziarno | Black (Patent) Malt            | 0.2 kg (2.2%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300            | 1 kg (10.9%)  | 70 %       | 299  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 40 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 40 g  | 15 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa     | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------|-------|-------|-------|--------------|
| safelager | Lager | Suche | 22 g  | ---          |