

11 Cieszyński KPD

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **34**
- SRM **36.4**
- 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 brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (50%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (30%)	80 %	5
Ziarno	special W	0.3 kg (3%)	60 %	300
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (2%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2%)	70 %	1034
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (3%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	50 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2206 Bavarian Lager	Lager	Płynne	400 ml	Wyeast Labs