

Babskie ciemne

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **26.4**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|--------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (80%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Castle Cafe | 0.2 kg (4%) | 75.5 % | 480 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.5 kg (10%) | 70 % | 180 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.3 kg (6%) | 74 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g | 60 min | 11 % |