

brzązik

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **21.3**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 2.2 kg (68.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (15.5%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.225 kg (7%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 0.225 kg (7%) | 72 % | 180 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.08 kg (2.5%) | 73 % | 1001 |