

## 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 | Pilznieński                      | 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 |