

## brązik

---

- 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