

## dymione

---

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **35.4**
- Styl **Robust 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 **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (44.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.5%)	75 %	150
Ziarno	Smoked Malt	3 kg (44.8%)	80 %	18
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3%)	55 %	985