

## Exp BP 95

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU ---
- SRM **22.8**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (67.6%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (13.5%)	72 %	180
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.3 kg (8.1%)	68 %	400
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (10.8%)	70 %	4