

# Grizzly

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **82**
- SRM **34.9**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (39.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (29.7%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	2 kg (19.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (2.5%)	68 %	601
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.5%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (2.5%)	73 %	120
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (2.5%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	20 g	0 min	5 %
Na zimno	Centennial	40 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	40 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Willamette	40 g	2 dni	5 %