

# lornetka

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **18.9**
- Styl **Northern English Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (11.5%)	70 %	128
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (57.5%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.65 kg (14.9%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (11.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (4.6%)	68 %	400