

# Mongrel Sucker

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **9.3**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

## 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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.4 kg (28%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.6 kg (52%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20%)	81 %	4