

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 | Pilznieński | 1 kg (20%) | 81 % | 4 |