

Mr. P

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU ---
- SRM **28**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (36%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (36%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	1 kg (18%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (2.7%)	71 %	600
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (2.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.15 kg (2.7%)	70 %	837
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (1.8%)	80 %	39