

## Murzyn

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **29.3**
- Styl **Robust 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (63.6%)	80 %	6
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (9.1%)	75.5 %	480
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.5%)	73 %	1001
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (18.2%)	79 %	45
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.25 kg (4.5%)	72 %	5