

## 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 -<br>Pszeniczny<br>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    |