

## No. 11

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **20.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (55%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.3%)	79 %	10
Ziarno	Peated Smoked Fawcett	1 kg (18.3%)	75 %	6
Ziarno	specjal w	0.25 kg (4.6%)	70 %	300
Ziarno	Melanoidynowy	0.15 kg (2.8%)	75 %	70
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.05 kg (0.9%)	73 %	887

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim	20 g	45 min	10.3 %
Gotowanie	Rakau	10 g	30 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis