

NO. 20

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU ---
- SRM **31.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	7 kg (47.6%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	5 kg (34%)	80 %	16
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (3.4%)	70 %	812
Ziarno	Brown	0.5 kg (3.4%)	60 %	180
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (3.4%)	65.2 %	315
Płynny ekstrakt	Jasny płynny	1.2 kg (8.2%)	80 %	---