

## pioter

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **26.9**
- Styl **Dry Stout**

### 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 **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (53.2%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (8.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (8.5%)	70 %	299
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (8.5%)	60 %	788
Cukier	cukier	0.5 kg (10.6%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	15 min	5 %