

# Piotruś

---

- Gęstość **22 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **37**

## 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 **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (32.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	2.5 kg (32.5%)	100 %	30
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (26%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (2.6%)	70 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	70 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %