

## Queen S

---

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **35**
- SRM **27.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Munich Malt               | 1.5 kg (21.7%) | 78 %       | 18   |
| Ziarno | Viking Pilsner malt              | 2.5 kg (36.2%) | 82 %       | 4    |
| Ziarno | Viking Vienna Malt               | 2 kg (29%)     | 79 %       | 7    |
| Ziarno | Viking malt caramel sweet        | 0.5 kg (7.2%)  | 64 %       | 50   |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.3 kg (4.3%)  | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Diastatyczny                     | 0.1 kg (1.4%)  | --- %      | 3    |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga | 20 g  | 40 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 15 g  | 20 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 15 g  | 5 min  | 11 %       |