

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 %