

## Siemieniarka

---

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **49.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (30.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (41%)	80 %	16
Dodatek	Płatki owsiane	0.7 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Caramunich II	0.24 kg (4.9%)	75 %	120
Ziarno	Carafa II	0.18 kg (3.7%)	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.17 kg (3.5%)	71 %	600
Ziarno	Special B Malt	0.09 kg (1.8%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	33 g	60 min	13.2 %