

# Skazulec

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **65.3**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (54.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.9%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.8 kg (8.7%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.1%)	68 %	1300
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (1.1%)	70 %	128
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.2 kg (2.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (10.9%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safelager	Lager	Suche	22 g	---