

## Squashing your tomatoes

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **8.8**
- Styl **Specialty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (45%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (36%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (18%)	85 %	3
Ziarno	Extra black	0.05 kg (0.9%)	65 %	1400