

## sztudencie wysłodziny po porterze

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **45**
- SRM **62.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.5 kg (100%)	90 %	621

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	7.3 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	7.3 %