test

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **---**
- SRM **41**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg *(60.6%)*	81 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg *(9.1%)*	55 %	985
Ziarno	Monachijski	0.3 kg *(9.1%)*	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg *(6.1%)*	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg *(7.6%)*	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg *(7.6%)*	76.1 %	0