

## Uwędzon

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **27.9**
- Styl **Robust Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	wędzony gruszą	3 kg (68.6%)	80 %	8
Ziarno	Żytni	1 kg (22.9%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.27 kg (6.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (2.3%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Sybilla	40 g	10 min	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s 04	Ale	Suche	11 g	---