

## waiter

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **32**
- SRM **31.9**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.3 kg (57.3%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.7 kg (22.7%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (5.3%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (5.3%)	68 %	1202
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (9.3%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	/Tomahawk	25 g	60 min	16.1 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	700 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	ziarno kakaowca	250 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	wiśnie	500 g	Fermentacja cicha	14 dni