

#4 Fest

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **33**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (54.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (21.6%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich III	0.5 kg (5.4%)	73 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.7%)	55 %	985
Cukier	cukier kandyzowany	0.5 kg (5.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M41 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	14 dni