

Hexadrupeł

- Gęstość **32 BLG**
- ABV **16.3 %**
- IBU ---
- SRM **76.8**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (27%)	80 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (3.4%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (6.8%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	4 kg (27%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (3.4%)	71 %	300
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (2%)	70 %	128
Cukier	Candi Sugar, Dark	4.5 kg (30.4%)	78.3 %	542