

kład

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU ---
- SRM **22.9**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.5%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (3.4%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.3%)	79 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (2.3%)	70 %	350
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (5.7%)	78.3 %	542
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (5.7%)	78.3 %	2