

Król Leopold II

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **41**
- SRM **6.5**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Viking Carabody	0.5 kg (6.7%)	79 %	8
Ziarno	Chateau Biscuit	0.5 kg (6.7%)	79 %	50
Cukier	Cukier kandyzowany	0.5 kg (6.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	35 min	12.4 %
Whirlpool	Amora Preta	50 g	0 min	9 %
Whirlpool	Talus	50 g	0 min	8.2 %
Whirlpool	Zombie	50 g	0 min	9.8 %
Whirlpool	Wai-iti	50 g	0 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	11 g	---