

Multipel

- Gęstość **32.9 BLG**
- ABV **16.8 %**
- IBU **30**
- SRM **83.8**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (38.6%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (38.6%)	80 %	621
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1 kg (11.4%)	80 %	---
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (5.7%)	100 %	0
Cukier	Brown Sugar, Light	0.5 kg (5.7%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	30 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	Minstrel	30 g	60 min	4.2 %
Gotowanie	Fusion UK	30 g	60 min	4.57 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's
mangrove jack's M31 Belgian Tripel	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's
Enartis Ferm SC	Winiarskie	Suche	10 g	Enartis Ferm