

#11 Trappist single

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **4.9**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.25 kg (94.2%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (5.8%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	8 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	8 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	30 min	3.6 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	10 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	8 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	10 min	3.6 %

Drożdże

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