

## #19 Trappist Single

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **3.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno  | Strzegom Pilzneński   | 5 kg (92.6%)  | 80 %       | 4   |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.4 kg (7.4%) | 75 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga             | 20 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | Huell Melon       | 25 g  | 10 min | 7.5 %      |
| Gotowanie                 | Mandarina Bavaria | 25 g  | 10 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mandarina Bavaria | 25 g  | 0 min  | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Huell Melon       | 25 g  | 0 min  | 7.5 %      |

### Drożdze

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentum Mobile |