

## #2 Een ork van Kwadelapstraat (draft)

- Gęstość **17.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **11.3**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (82.9%)	--- %	20
Cukier	Cukier	0.7 kg (17.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Whitbread Golding (WGV)	15 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Whitbread Golding (WGV)	15 g	35 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Whitbread Golding (WGV)	20 g	10 min	7.8 %

### Drożdże

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