

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **28**
- SRM **22.2**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.7 kg (8.5%)	78.3 %	100
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (36.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (2.4%)	70 %	350
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (2.4%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.2%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Zula	17 g	60 min	10.6 %