

Abbey

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU ---
- SRM **23.3**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Mangrove jacks abbey	3.4 kg (73.9%)	100 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.2 kg (26.1%)	80 %	300

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP540 - Abbey IV Ale Yeast	Ale	Płynne	11 ml	White Labs