

# Ambrosius

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **65**
- SRM **8.8**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **12.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Moutextract Licht	0.556 kg (33.3%)	--- %	8
Suchy ekstrakt	Moutextract Amber	0.556 kg (33.3%)	--- %	18
Suchy ekstrakt	Moutextract Donker	0.556 kg (33.3%)	--- %	57

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warempage	40 g	40 min	4 %
Gotowanie	Hallertau	40 g	40 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saftbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	---