

Belg

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **36**
- SRM **12**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 4 kg (42.1%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 4 kg (42.1%) | 81 % | 5 |
| Cukier | Maple Syrup | 1.5 kg (15.8%) | 65.2 % | 69 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Willamette | 50 g | 60 min | 5 % |
| Gotowanie | Fuggles | 50 g | 30 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Tettnang | 50 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Wyeast - 1762 Belgian Abbey II | Ale | Płynne | 5 ml | Wyeast Labs |