

## 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