

belg

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **29**
- SRM **18.7**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.2 kg (76.2%)	80 %	20
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (4.8%)	70 %	350
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (3.6%)	78 %	400
Cukier	cukier	0.5 kg (11.9%)	100 %	1
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	0.15 kg (3.6%)	80.5 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	13 g	10 min	10 %