

## Belg Stratos

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **66**
- SRM **4.4**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pilzneński	1.7 kg (79.4%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	0.44 kg (20.6%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	50 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier kandyzowany	500 g	Fermentacja cicha	7 dni