

## Belg wheat cep

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **35**
- SRM **5.2**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.5 kg (47.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	4.5 kg (47.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.4 kg (4.3%)	77 %	97

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	50 g	40 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	40 min	14.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Porzeczka	5000 g	Fermentacja cicha	7 dni