

Belgian Amber Abbey 15

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **10**
- SRM **6.7**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (30%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (10%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	75 min	4.5 %
Gotowanie	Hellertau mittelfruh	10 g	15 min	4.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t58	Ale	Gęstwa	60 ml	---