

Belgian Brown Abbey

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **7**
- SRM **16.8**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (32.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.8 kg (32.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.1 kg (19.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (14.3%)	75 %	150
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.1 kg (1.8%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	15 g	75 min	3 %
Gotowanie	Tettnang	10 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t-58	Ale	Gęstwa	130 ml	---