

## Belgian wieczorna warka 2016-10-15

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM ---
- Styl **Belgian Specjalty Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.56 kg (100%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	4 g	30 min	9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	7 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	10 g	7 min	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t-58	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	czzerwony pieprz	3 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	czarny pieprz	1 g	Gotowanie	7 min