

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 |