

Belgijski Herkules

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **29**
- SRM **9.4**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Jasny - Słodownia Optima	4 kg (53.3%)	82.6 %	3
Ziarno	Słód Wiedeński - Słodownia OPTIMA	2 kg (26.7%)	79 %	7
Ziarno	Słód Aroma 150 EBC Brewferm (Belgia)	0.5 kg (6.7%)	78 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.7%)	79 %	45
Cukier	Cukier biały	0.5 kg (6.7%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	23 g	Fermentis