

# Beneluxtorpeda

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **54**
- SRM **16.8**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (35.3%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.8%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.8%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Smoked Malt	1 kg (11.8%)	80.5 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.9%)	79 %	45
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (5.9%)	78 %	51
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (5.9%)	75 %	45
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (5.9%)	80 %	39
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.5 kg (5.9%)	74 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	35 g	60 min	6 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	20 min	11 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	20 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	5 min	17.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	5 min	11 %