

Cannonball

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **25**
- SRM **25.3**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	3 kg (61.2%)	80 %	5
Ziarno	Castle Pale Ale	1 kg (20.4%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (4.1%)	76 %	150
Cukier	Candi Sugar, Dark	0 kg	78.3 %	542
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (8.2%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (2%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs