

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 - Pilszeński 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 |