

Cieńkusz

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **7**
- SRM **42.5**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **80 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (54.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.22 kg (15%)	79 %	10
Ziarno	Diastatyczny	0.15 kg (10.2%)	80 %	3
Ziarno	Special B Castle	0.07 kg (4.8%)	70 %	350
Ziarno	Caramunich® typ I	0.04 kg (2.7%)	73 %	80
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.19 kg (12.9%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	4 g	60 min	2.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	2 g	5 min	2.9 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda	1000 g	Fermentacja burzliwa	---