

Collabo

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU ---
- SRM **34.9**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Czekoladowy orkiszowy	0.195 kg (4%)	60 %	550
Ziarno	Special B Malt	0.35 kg (7.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.35 kg (7.2%)	73 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.2%)	85 %	3
Cukier	Cukier kandyzowany	0.5 kg (10.2%)	100 %	200
Ziarno	Pilzneński	3 kg (61.3%)	81 %	4