

## dfada

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **13.5**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (35%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (35%)	81 %	5
Ziarno	caramunich	1 kg (7%)	80 %	100
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (2.1%)	80 %	30
Dodatek	Barley, Flaked	2 kg (14%)	70 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (7%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	0 g	0 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	0 g	0 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	10 min	5.3 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	20 min	5.3 %
Gotowanie	Magnum	0 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Styrian Goldings	80 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	100 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Strong Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs