

# Enkel Abbey Single

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **8.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński  | 1 kg (34.6%)    | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.6 kg (20.8%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski         | 0.5 kg (17.3%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Pszeniczny          | 0.4 kg (13.9%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Special B Malt      | 0.1 kg (3.5%)   | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.287 kg (9.9%) | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Hallertau Mittelfruh | 22 g  | 30 min | 6.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Mittelfruh | 28 g  | 1 min  | 6.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP550 - Belgian Ale Yeast | Ale | Płynne | 100 ml | White Labs   |