

# 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