

karmel

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **48.5**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Pszenvica niestodowana	1 kg (14.3%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.43 kg (6.1%)	70 %	299
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.57 kg (8.1%)	73 %	1001
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (14.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (21.4%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (21.4%)	85 %	4
Cukier	Dememera Sugar	0.5 kg (7.1%)	100 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7.1%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	0 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs