

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 |