

## kład 2

---

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU ---
- SRM **29.6**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (60.6%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.2%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (4.5%)	76 %	150
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3%)	65.2 %	315
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.1%)	85 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3%)	80 %	39
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (7.6%)	78.3 %	542