

## Klasztor im JP2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **10.6**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.78 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (17.5%)	80 %	45
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (17.5%)	75 %	59
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Dodatek	Cukier Muscovado	0.2 kg (3.5%)	90 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	40 g	60 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	60 g	5 min	6.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirllock	5 g	Gotowanie	20 min