

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 |