

# Klasztor

---

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU ---
- SRM **44.9**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (19.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (9.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (38.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.17 kg (3.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.62 kg (11.9%)	70 %	299
Cukier	Cukier palony	0 kg	100 %	90
Ziarno	Jęczmień palony	0 kg	55 %	985
Cukier	Melasa	0.4 kg (7.7%)	75 %	70
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.8%)	85 %	3
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.12 kg (2.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki jaglane	0.2 kg (3.8%)	70 %	1