

## Klasztorne

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **18**
- SRM **14.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (60.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (24.2%)	79 %	22
Cukier	Moscavado	0.5 kg (6.1%)	90 %	100
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3%)	65.2 %	315
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3%)	73 %	120
Ziarno	Cararuby	0.25 kg (3%)	79 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Bramling	10 g	50 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile