

## Klasztorny ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM **14.8**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.8 kg (55.1%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.2 kg (2.9%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (14.5%)	78 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (7.2%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.4%)	78 %	400
Płynny ekstrakt	Malt	1.3 kg (18.8%)	100 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	2.6 %
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	8.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	---