

## Koń-pot

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **20**
- SRM **19**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (41.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (29.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (7.4%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	30 g	1 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kompot z suszu (+korzenie)	4000 g	Fermentacja cicha	10 dni