

La Gargouille almost Clone

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **22**
- SRM **28.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (43.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski typ I	1 kg (14.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (5.8%)	79 %	10
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (2.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Czekoladowy	0.075 kg (1.1%)	60 %	788
Ziarno	Biscuit Malt	0.22 kg (3.2%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (1.4%)	70 %	49
Cukier	Candi Sugar, Dark	1 kg (14.4%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	20 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile