

## Monach BDSA

---

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU ---
- SRM **17.3**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.6 kg (25%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (25%)	80 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (9.6%)	78.3 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (5.8%)	75 %	150
Ziarno	Aromatic Malt	0.6 kg (5.8%)	78 %	51
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (3.8%)	65.2 %	315