

Multipel

- Gęstość **32.9 BLG**
- ABV **16.8 %**
- IBU **30**
- SRM **83.8**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 3.4 kg (38.6%) | 80 % | 35 |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 3.4 kg (38.6%) | 80 % | 621 |
| Suchy ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1 kg (11.4%) | 80 % | --- |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (5.7%) | 100 % | 0 |
| Cukier | Brown Sugar, Light | 0.5 kg (5.7%) | 100 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | English Golding | 30 g | 60 min | 4.8 % |
| Gotowanie | Minstrel | 30 g | 60 min | 4.2 % |
| Gotowanie | Fusion UK | 30 g | 60 min | 4.57 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 60 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------|------------|-------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey | Ale | Suche | 11.5 g | Mangrove Jack's |
| mangrove jack's M31 Belgian Tripel | Ale | Suche | 11.5 g | Mangrove Jack's |
| Enartis Ferm SC | Winiarskie | Suche | 10 g | Enartis Ferm |