

nie wiem

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **14.9**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (9.4%)	79 %	45
Ziarno	Munich Malt	3 kg (56.6%)	80 %	18
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (18.9%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (9.4%)	76 %	150
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.3 kg (5.7%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Glacier	30 g	55 min	5.5 %
Gotowanie	Glacier	20 g	25 min	5.5 %
Gotowanie	Glacier	50 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Glacier	30 g	2 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis