

Noble Trappist Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **6.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Briess LME - Pilsen Light	2.72 kg (75%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.45 kg (12.5%)	78.3 %	2
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.23 kg (6.3%)	74 %	79
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.23 kg (6.3%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	56.7 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	28.35 g	2 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Płynne	29.6 ml	Wyeast Labs