

Poczwórny Felek

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU ---
- SRM **16**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (50.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (25.2%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6.3%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (3.8%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (1.9%)	80 %	6
Cukier	Candi Sugar, Amber	1 kg (12.6%)	78.3 %	148