

Poczwórny Rosomak

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **19**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (64%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8%)	85 %	8
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (8%)	78.3 %	148
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (4%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	0 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile