

Pumpkin

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **19**
- SRM **24.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **72.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **96.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	20 kg (76.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	1 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (3.8%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Dark	2 kg (7.6%)	78.3 %	542
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (0.8%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Ale	Suche	20 g	---