

qurdupel

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **25**
- SRM **14.8**
- 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 **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (74.5%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.6 kg (6.4%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.2%)	79 %	50
Ziarno	Special W Malt	0.5 kg (5.3%)	65.2 %	300
Cukier	cukier	1 kg (10.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	40 g	30 min	4.4 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	50 min	9.4 %