

#Skarga KWK Centrum (1)

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **23**
- SRM **12.5**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.85 kg (66.1%)	80 %	4
Cukier	cukier	0.5 kg (17.9%)	100 %	0
200g trzcinowego 300g białego Dodane na ostatnie 15 min gotowania				
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (7.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (8.9%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
gęstwa 4 tygodniowa, 1 pokolenie, starter 1 litr 8blg				