

## Stężenie molowe

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **28**
- SRM **15.6**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (31.8%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.2 kg (37.7%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.2%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.85 kg (10%)	70 %	299
Ziarno	Żytni	0.64 kg (7.5%)	85 %	8
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (11.8%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis