

## Testupel

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **22**
- SRM **38.6**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (50%)	90 %	250
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	45
Cukier	Brown Sugar, Light	0 kg	100 %	200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mangrove jack's M31 Belgian Tripel	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's