

Trappist single

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **5.7**
- Styl **Belgian Specialty 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 **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (79.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.6 kg (11.9%) | 75 % | 45 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.45 kg (8.9%) | 78.3 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 25 g | 15 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Maryńka | 10 g | 15 min | 8.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM28 Habit opata | Ale | Płynne | 25 ml | Fermentum Mobile |