

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