

# Trappist Single

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **32**
- SRM **3.8**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.3 kg (80.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (9.8%)	79 %	22
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (9.8%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Opal	15 g	5 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Strisselspalt	20 g	5 min	3.2 %