

# Trappist Single

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **3.6**
- Styl **Belgian Specjalty Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	4 kg (88.9%)	81 %	4
Ziarno	Cara Clair - Castle Malting	0.5 kg (11.1%)	78 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty Trapistów	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile