

# Waleń

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **21**
- SRM **18.6**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (14.3%)	79 %	10
Ziarno	Cookie	0.5 kg (4.8%)	72 %	50
Cukier	Cukier trzcinowy	1 kg (9.5%)	100 %	200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	20 g	60 min	9 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	10 min	11 %