

wihejwipobelgijsku

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **40.7**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (57.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.33 kg (9.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.33 kg (9.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.13 kg (3.8%)	68 %	601
Cukier	cukier kandyz	0.33 kg (9.6%)	100 %	40
Cukier	trzcinyowy brązowy	0.13 kg (3.8%)	100 %	15
Ziarno	Special B castlemalting	0.13 kg (3.8%)	65.2 %	290
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.09 kg (2.5%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	5 g	10 min	13.5 %