

wild belgian strong ale

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **19**
- SRM **22.3**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.24 kg (55.1%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.44 kg (24.5%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.24 kg (4.1%)	78 %	400
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.24 kg (4.1%)	75 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.24 kg (4.1%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.08 kg (1.4%)	65.2 %	315
Cukier	Molasses	0.2 kg (3.4%)	78.3 %	158
Płynny ekstrakt	Honey	0.2 kg (3.4%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	14.4 g	60 min	11 %