

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 % |