

zakonnik

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **26**
- SRM **5**
- Styl **Belgian Specialty 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 **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (12.8%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (5.1%)	78 %	4
Cukier	cukier kandyzowany	0.1 kg (5.1%)	100 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	8 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	8 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	8 g	1 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	8 g	1 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 - Trappist Ale Yeast	Ale	Płynne	125 ml	White Labs