

Belgian Dark Strong Ale

- Gravity **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **29**
- SRM **23.2**
- Style **Belgian Dark Strong Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.1 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **16.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.4 liter(s)**
- Total mash volume **17.8 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **90 min**

Mash step by step

- Heat up **13.4 liter(s)** of strike water to **73.6C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **66C**
- Sparge using **7.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **16.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (63.2%)	81 %	4
Grain	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (21.1%)	81 %	8
Grain	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (4.2%)	76 %	150
Grain	Biscuit Malt	0.25 kg (5.3%)	79 %	45
Sugar	Candi Sugar, Dark	0.3 kg (6.3%)	78.3 %	542

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Styrian Golding	30 g	30 min	2.8 %
Boil	Fuggles	25 g	60 min	5.9 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Liquid	200 ml	Fermentum Mobile

Notes

- - Solidny starter przed zadaniem drożdży
- - cukier kandyzowany dodany 20 minut przed końcem fermentacji

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- po 2,5 tygodnia burzliwej przelanie na cichą + dodatek 40 gram płatków olorosso
- w ramach ratowania przelane z góry z fermentora do fermentora

1 warka:

- 20BLG startowe
- 2,5 tygodnia burzliwej + 3 tygodnie cichej z płatkami olorosso (płatki macerowane w trakcie burzliwej w bimbrze)
- po 5,5 tyg butelkowane z 50 g cukru
- BLG końcowe 5
- przed butelkowanie wyczuwalny alkohol i lekki rozpuszczalnik
- na finiszu nuty beczkowe

Oct 14, 2018, 12:47 PM