

# Czarny belg II

- Gravity **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **17**
- SRM **33.5**
- Style **Belgian Dark Strong Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **22.5 liter(s)**
- Total mash volume **31.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **22.5 liter(s)** of strike water to **70.4C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **62C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **18.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński 6-rzędowy	4 kg (38.1%)	81 %	3
Grain	Weyerman Monachijski typ I	3 kg (28.6%)	79 %	16
Grain	Caramunich® typ I	1 kg (9.5%)	73 %	80
Grain	Carabelg	0.5 kg (4.8%)	80 %	30
Sugar	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (4.8%)	78.3 %	148
Grain	Carafa special R II	0.5 kg (4.8%)	70 %	1150
Sugar	Candi Sugar, Clear	1 kg (9.5%)	78.3 %	2

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aroma (end of boil)	East Kent Goldings	33 g	5 min	5.1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM27 Artefakty Trapistów	Ale	Slant	200 ml	Fermentum Mobile

## Notes

- Carafa Special II R dodany tuż przed osiągnięciem wygrzewu.  
Dla uzyskania 22 blg dodano jeszcze 2l brzezki (łącznie około 34l), a w pierwszym dniu fermentacji kolejne 2l brzezki z rozpuszczonym 1kg cukru (zagotowano, rozpuszczono, schłodzono i dodano).  
*Jul 8, 2019, 6:02 PM*