

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **26**
- SRM **23.8**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.4 kg (42.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	2 kg (25%)	100 %	30
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (12.5%)	75 %	30
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	1 kg (12.5%)	74 %	296
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (7.5%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Brewers Gold	15 g	60 min	7.6 %