

## BDSA

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **36.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński belgijski           | 5 kg (62.5%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann<br>pszeniczny ciemny | 1 kg (12.5%) | 82 %       | 18  |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt         | 1 kg (12.5%) | 80 %       | 7.5 |
| Cukier | Candi Sugar, Dark              | 1 kg (12.5%) | 78.3 %     | 400 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 30 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie                 | Styrian Goldings      | 20 g  | 60 min | 5.3 %      |
| Gotowanie                 | Kent Goldings         | 30 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 10 g  | 15 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Goldings      | 15 g  | 15 min | 5.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Kent Goldings         | 20 g  | 10 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Goldings      | 15 g  | 5 min  | 5.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 10 g  | 5 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Belgian Strong Ale | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs  |

### Notatki

- Cukier na 5 min przed końcem gotowania.

5 kwi 2016, 18:31