

Belgian Dark Strong Ale

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **29**
- SRM **23.2**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (63.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (21.1%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (4.2%)	76 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5.3%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.3 kg (6.3%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	30 min	2.8 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	60 min	5.9 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- 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

14 paź 2018, 12:47