

Bredene

- Gęstość **33.7 BLG**
- ABV **17.4 %**
- IBU **22**
- SRM **29.1**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (69.9%)	80 %	8
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (7%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (2.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.15 kg (2.1%)	73 %	887
Cukier	cukiem kandyzowany	0.5 kg (7%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.85 kg (11.9%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP510 - Belgian Bastogne Ale Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs