

Czarny belg II

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **17**
- SRM **33.5**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

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

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	33 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM27 Artefakty Trapistów	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	--------	------------------

Notatki

- 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).
8 lip 2019, 18:02