

dark ale

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **22**
- SRM **20.2**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (66.4%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Vienna Malt	2 kg (19%)	77.5 %	7
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (4.7%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa	0.05 kg (0.5%)	70 %	664
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (4.7%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Crystal	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Crystal	40 g	20 min	4.5 %