

## kładka trapisy

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **26**
- SRM **17.3**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                       | 2.6 kg (59.1%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I       | 1 kg (22.7%)   | 79 %       | 16  |
| Cukier | Brown Sugar, Dark                | 0.5 kg (11.4%) | 100 %      | 99  |
| Ziarno | Special B Malt                   | 0.1 kg (2.3%)  | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno | Biscuit Malt                     | 0.1 kg (2.3%)  | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.1 kg (2.3%)  | 73 %       | 120 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook           | 12 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 15 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 1 min  | 4 %        |

### Drożdże

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

|                                   |     |        |        |             |
|-----------------------------------|-----|--------|--------|-------------|
| Wyeast - Trappist<br>High Gravity | Ale | Gęstwa | 150 ml | Wyeast Labs |
|-----------------------------------|-----|--------|--------|-------------|