

## Projekt 24 #3

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **25**
- SRM **23.5**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wsładzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.4 kg (73.9%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.3 kg (5%)    | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Aromatic Malt        | 0.25 kg (4.2%) | 78 %       | 51  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.2 kg (3.4%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Special B Malt       | 0.2 kg (3.4%)  | 65.2 %     | 315 |
| Cukier | Candi Sugar, Amber   | 0.6 kg (10.1%) | 78.3 %     | 148 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 24 g  | 60 min | 6.7 %      |
| Gotowanie | Oktawia | 5 g   | 60 min | 7.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Płynne | 120 ml | Fermentum Mobile |