

quad

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **27**
- SRM **14.9**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **120 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.7 kg (72.6%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.43 kg (4.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (3.3%)	79 %	130
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.4%)	85 %	4
Cukier	cukierk kandyzowany 150 stopni	0.4 kg (4.3%)	100 %	50
Cukier	cukier kandyzowany 130 stopni	0.5 kg (5.4%)	--- %	---
Cukier	cukier kandyzowany 125 stopni	0.4 kg (4.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	58.4 g	60 min	3.65 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	25 min	2.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	450 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- odfermentowało z 22,3 do 3,0 a więc ponad 11% alko :)
5 maj 2019, 21:39