

Utinni!

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **27**
- SRM **18.5**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **55 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.8 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **72C**
- Wyladuj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (80.4%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (8.9%)	85 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.7 kg (6.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (4.5%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saison Blend II	Ale	Gęstwa	100 ml	The Yeast Bay
Vermont Ale	Ale	Płynne	100 ml	Yeast Bay