

Utinni

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **26.6**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (Malteurop)	3 kg (57.1%)	80 %	7
Ziarno	Płatki Jęczmienne	0.8 kg (15.2%)	80 %	3
Ziarno	Abbey (Castle)	0.5 kg (9.5%)	80 %	45
Cukier	Candi Syrup (własnej roboty)	0.5 kg (9.5%)	80 %	50
Płynny ekstrakt	Candi Sugar, Dark	0.25 kg (4.8%)	78.3 %	50
Ziarno	Special B Malt (Castle)	0.2 kg (3.8%)	65.2 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	8.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saison Blend I	Ale	Gęstwa	120 ml	The Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Płatki Dębowe po Beczce z Whisky	50 g	Fermentacja cicha	28 dni
-----------------	-------------------------------------	------	-------------------	--------