

Belgian Dark Strong Ale

- Gravity **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **29**
- SRM **23.2**
- Style **Belgian Dark Strong Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.1 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **16.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.4 liter(s)**
- Total mash volume **17.8 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **90 min**

Mash step by step

- Heat up **13.4 liter(s)** of strike water to **73.6C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **66C**
- Sparge using **7.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **16.2 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------------|----------------|--------|-----|
| Grain | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 3 kg (63.2%) | 81 % | 4 |
| Grain | Weyermann - Vienna Malt | 1 kg (21.1%) | 81 % | 8 |
| Grain | Weyermann Caramunich 3 | 0.2 kg (4.2%) | 76 % | 150 |
| Grain | Biscuit Malt | 0.25 kg (5.3%) | 79 % | 45 |
| Sugar | Candi Sugar, Dark | 0.3 kg (6.3%) | 78.3 % | 542 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-----------------|--------|--------|------------|
| Boil | Styrian Golding | 30 g | 30 min | 2.8 % |
| Boil | Fuggles | 25 g | 60 min | 5.9 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------------------|------|--------|--------|------------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Ale | Liquid | 200 ml | Fermentum Mobile |

Notes

- - Solidny starter przed zadaniem drożdży
- - cukier kandyzowany dodany 20 minut przed końcem fermentacji

- po 2,5 tygodnia burzliwej przelanie na cichą + dodatek 40 gram płatków olorosso
- w ramach ratowania przelane z góry z fermentora do fermentora

1 warka:

- 20BLG startowe
- 2,5 tygodnia burzliwej + 3 tygodnie cichej z płatkami olorosso (płatki macerowane w trakcie burzliwej w bimbrze)
- po 5,5 tyg butelkowane z 50 g cukru
- BLG końcowe 5
- przed butelkowanie wyczuwalny alkohol i lekki rozpuszczalnik
- na finiszu nuty beczkowe

Oct 14, 2018, 12:47 PM