

LEM | Belgian Dark Strong Ale

- Gravity **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **25**
- SRM **25.9**
- Style **Belgian Dark Strong Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.2 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **25 %/h**
- Boil size **37 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **68 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **32.3 liter(s)**
- Total mash volume **43 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **45 min**
- Temp **70 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **32.3 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **64C**
- Keep mash **20 min** at **70C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **15.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **37 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Malt Pilsneński	4.7 kg (41.8%)	82 %	4
Grain	Viking Malt Wiedeński	3.7 kg (32.9%)	79 %	10
Grain	Bestmalz Red X	0.75 kg (6.7%)	79 %	30
Grain	Castle Malting Special B	0.75 kg (6.7%)	65.2 %	315
Grain	Pszeniczny	0.4 kg (3.6%)	85 %	4
Grain	Fawcett Red Crystal 400	0.2 kg (1.8%)	72 %	400
Grain	Płatki jęczmienne	0.25 kg (2.2%)	85 %	3
Sugar	Cukier kandyzowany płynny	0.25 kg (2.2%)	100 %	200
Sugar	Cukier kandyzowany brązowy	0.25 kg (2.2%)	100 %	350

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	First Gold	30 g	60 min	8.5 %

Boil	First Gold	20 g	5 min	8.5 %
Boil	Hallertau Mittelfruh	25 g	60 min	3 %
First Wort	Hallertau Mittelfruh	25 g	5 min	3 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP410 - Belgian Wit II Ale Yeast	Wheat	Liquid	40 ml	White Labs

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Pożywka dla drożdży	1 g	Boil	15 min
Flavor	Cukier kandyzowany płynny	250 g	Boil	1 min
Flavor	Cukier kandyzowany brązowy	250 g	Boil	1 min

Notes

- Parametry:
22,1 BLG, 8,7% ABV, 31 IBU
UWAGI
Gęstwa 250ml 10 dni
Cukier kandyzowany płynny 250 ml
Fermentacja:
- burzliwa - 30 dni, przez pierwsze trzy dni odpowiednio 17,18,19 °C, kolejna 21-23°C, po 7 dniach 25°C
- cicha - 21 dni

Rozlew:

Nasycone CO2 do poziomu 2,7 vol.

Inne;

pH zacieru zredukowane do 5,4, woda do wystadzania do 6,0 z użyciem kwasu fosforowego.

Mar 7, 2020, 5:31 PM