

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **16**
- SRM **25.1**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **61.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **27.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	10 kg (47.7%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3 kg (14.3%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	2 kg (9.5%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (4.8%)	79 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (5.7%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	1.2 kg (5.7%)	77 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.8 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (2.4%)	70 %	160
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (2.4%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (1.2%)	71 %	600
Cukier	Belgijski kandyzowany	0.5 kg (2.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Bramling	50 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale be256	Ale	Gęstwa	800 ml	---