

- 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 | ---          |