

ABCD

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **22**
- SRM **19.9**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.8 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-1.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (63.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (27%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (4.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.7%)	68 %	601
Ziarno	Aromatic Malt	0.15 kg (2.7%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	60 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	0 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Ardennes	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Coffee	150 g	Fermentacja cicha	5 dni