

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
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 |