

## BDSA #1

---

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **23**
- SRM **21.7**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.7 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.92 kg (79.6%)	80 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (4%)	80 %	45
Cukier	Syrop kandyzowany domowy	0.7 kg (11.3%)	65 %	90
Ziarno	Carafa II	0.06 kg (1%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	28.92 g	30 min	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile