

BDSA

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **27**
- SRM **21.1**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.7 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **40 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.1 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (63.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (27%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.5%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (0.9%)	70 %	690
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (4.5%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	45 g	75 min	7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM28 Habit opata	Ale	Gęstwa	2000 ml	Fermentum Mobile
------------------	-----	--------	---------	------------------