

## bdsa

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **24**
- SRM **13.2**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3.3 kg (36.5%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (38.7%)	85 %	7
Ziarno	Crystal Rye 100-200	0.3 kg (3.3%)	80 %	180
Ziarno	Caramel Aromatic 160-200 Malt - 120L	0.25 kg (2.8%)	72 %	177
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.3%)	79 %	50
Cukier	demarra	1.2 kg (13.3%)	--- %	---
Ziarno	Specjal B 350	0.2 kg (2.2%)	68 %	350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	60 g	60 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	25 g	10 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile