

BDSA

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **32**
- SRM **29**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (77.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.5%)	79 %	10
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (6.5%)	78.3 %	542
Ziarno	Biscuit Malt	0.35 kg (4.5%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.3%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3522 Belgian Ardennes	Ale	Gęstwa	250 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min

Czynnik do wody	CaCl ₂	6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	10 g	Zacieranie	60 min