

## BDSA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **18**
- SRM **20.2**
- 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 **36 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 **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.1 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	8 kg (72.1%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (18%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.5%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (0.9%)	70 %	837
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (4.5%)	78.3 %	542

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	4.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	candi sugar	500 g	Gotowanie	20 min
-----------------	-------------	-------	-----------	--------