

## BDSA

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **29**
- SRM **29.5**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **60.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	6 kg (64.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (10.8%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (5.4%)	65.2 %	315
Cukier	Cukier kandyzowany biały	1.5 kg (16.1%)	100 %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.2%)	55 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	7 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Challenger	10 g	10 min	7 %

### Drożdże

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

Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	------	-----------------