

## BDSA V2

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **48.3**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	7 kg (62.5%)	80.5 %	2.5
Cukier	Candi Sugar, Dark	1 kg (8.9%)	78.3 %	220
Ziarno	Munich Malt	1 kg (8.9%)	80 %	25
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (8.9%)	80 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa	0.2 kg (1.8%)	70 %	800

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	30 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Gęstwa	250 ml	White Labs