

## BDSA

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **36.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński belgijski	5 kg (62.5%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny ciemny	1 kg (12.5%)	82 %	18
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (12.5%)	80 %	7.5
Cukier	Candi Sugar, Dark	1 kg (12.5%)	78.3 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Styrian Goldings	20 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Goldings	15 g	15 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	20 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Goldings	15 g	5 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Strong Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

### Notatki

- Cukier na 5 min przed końcem gotowania.

5 kwi 2016, 18:31