

BDSM...EEE...AAA...BDSA

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **28**
- SRM **24.7**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.23 kg (57.2%)	81 %	4
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (6.8%)	80 %	30
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.8%)	79 %	45
Ziarno	Carafa special III 1300-1500	0.1 kg (1.4%)	70 %	1400
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.37 kg (18.5%)	80 %	5
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.7 kg (9.5%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	500 ml	---

Notatki

- cukier w trzecim dniu fermentacji

20 gru 2020, 13:54