

Belg

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **16**
- SRM **16.7**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **115 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Golden ale	3 kg (25%)	70 %	9
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (2.5%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (1.7%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.2%)	79 %	45
Cukier	cukier kandyzowany	0.5 kg (4.2%)	78.3 %	2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (16.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentum Mobile 27	Ale	Płynne	1000 ml	fermentum mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	10 g	Gotowanie	5 min