

Belgian Dark Ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **37**
- SRM **22.4**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (71%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (17.8%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.4%)	10 %	1000
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.75 kg (8.9%)	68 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	45 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	45 g	5 min	2.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	17.25 g	Fermentis