

# Belgian Dark Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **33**
- SRM **30**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.1 kg (62.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (15%)	79 %	22
Ziarno	Special X Bestmalz	0.15 kg (4.5%)	75 %	350
Ziarno	Kawowy Castlemalting	0.15 kg (4.5%)	77 %	250
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.08 kg (2.4%)	72.7 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.06 kg (1.8%)	68 %	400
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (1.5%)	--- %	8
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.25 kg (7.5%)	78.3 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %

## Drożdze

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
WLP545 - Belgian Strong Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs