

Belgian Dark strong ale

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU ---
- SRM **14.9**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	7 kg (80%)	79 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.5 kg (5.7%)	100 %	30
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (2.9%)	65.2 %	315
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (5.7%)	78.3 %	2
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (5.7%)	78.3 %	148