

Belgian Dark strong Ale [_]

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **19**
- SRM **18**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **17 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Pilzneński	7 kg (90.3%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (3.2%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	zula	25 g	15 min	7 %