

# BELGIAN DARK STRONG ALE

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **24**
- SRM **14.6**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.5 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (73.5%)	81 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (9.2%)	78.3 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (13.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.03 kg (0.3%)	68 %	1200
Ziarno	cookies	0.15 kg (1.4%)	79 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (1.8%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	15 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm28	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- drożdże po triplu :)  
15 wrz 2018, 10:29