

# Belgian Dark Strong Ale

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **30**
- SRM **14.8**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (45%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (45%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.25 kg (4.5%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (0.9%)	68 %	1200
Cukier	belgijski brązowy cukier	0.25 kg (4.5%)	100 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	2 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis