

## Belgian Dark strong ale (J. Svach)

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **31**
- SRM **15.5**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (82.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.9%)	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (5.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (5.9%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Syrop kandyzowany 13,3%	1300 g	Gotowanie	90 min
Klarowanie	Whirlfoc	1 g	Gotowanie	5 min