

Belgian Dark Strong Ale Oak Aged

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **45**
- SRM **18.6**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (56.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.4 kg (26.6%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.7%)	79 %	45
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (4.7%)	73 %	80
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.7%)	65.2 %	315
Cukier	Cukier trzcinowy	0.12 kg (2.3%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	25 g	60 min	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe whisky	25 g	Fermentacja cicha	30 dni