

Belgian Dark Strong Ale

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **24.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Premium Pilsner	4 kg (45.6%)	--- %	4
Ziarno	Castle Malting Munich Chateau	2 kg (22.8%)	--- %	25
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (5.7%)	81 %	53
Ziarno	Castle Malting Rye	0.5 kg (5.7%)	--- %	5
Ziarno	Caramunich III	0.3 kg (3.4%)	--- %	140
Cukier	Dememera Sugar	0.47 kg (5.4%)	100 %	4
Ziarno	Aroma CastleMalting	1 kg (11.4%)	78 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	100 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Green Bullet	25 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
French Saison Wyeast	Ale	Gęstwa	100 ml	---