

Belgijski Dark na S-33

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **27**
- SRM **21.7**
- Styl **Belgian Specjalty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (70.2%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.6 kg (10.5%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.6 kg (10.5%)	80 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.5%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	40 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	---