

# Belgijski KawALER

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **38**
- SRM **26.9**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **1 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	3.8 kg (65.2%)	80 %	6
Ziarno	Munich I (Weyermann)	1 kg (17.2%)	82.23 %	14
Ziarno	Special B Malt	0.28 kg (4.8%)	65.2 %	350
Ziarno	CHÂTEAU CAFÉ LIGHT®	0.2 kg (3.4%)	77 %	250
Ziarno	Chocolate Wheat (Weyermann)	0.15 kg (2.6%)	75.74 %	800
Ziarno	Viking Chocolate Light Malt	0.1 kg (1.7%)	72 %	400
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.3 kg (5.1%)	78.3 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	First Gold	25 g	20 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Belgian Abbey	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's
---------------	-----	-------	------	-----------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarna kawy Gwatemala SHB	120 g	Fermentacja cicha	5 dni

### Notatki

- Cukier dodać 15 minut przed końcem gotowania.  
Na cichą dodajemy 120g ziaren kawy odmiany Gwatemala SHB (4-5 dni).  
*29 sie 2018, 23:44*