

## Belgijskie ciemne mocne

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **27**
- SRM **22**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.45 kg (29.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.9 kg (18.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (8.2%)	79 %	16
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.25 kg (5.1%)	75 %	71
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (3.1%)	79 %	45
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.17 kg (3.5%)	78 %	100
Ziarno	Special B Castle	0.1 kg (2%)	70 %	350
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.1 kg (2%)	100 %	99
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.35 kg (7.2%)	90 %	148
Ziarno	Black wheat Malt	0.02 kg (0.4%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	14 g	60 min	12 %
Gotowanie	Styrian Golding	12 g	10 min	2.6 %