

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 % |