

## 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 %      |