

# Belgijskie Świąteczne v.1

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **24**
- SRM **26.1**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (25%)	80 %	25
Ziarno	Castle Crystal	1 kg (12.5%)	78 %	150
Ziarno	Cafe Light Castle Malting	1 kg (12.5%)	74 %	250

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	75 min	13.9 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	20 min	5.3 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kandyzowana skórka pomarańczy	50 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Mrożone Wiśnie	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni