

belgijskie z kawą

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **23**
- SRM **27.3**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4 kg (55.2%)	80.5 %	6
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (13.8%)	82 %	14
Ziarno	Special B Castle	0.25 kg (3.4%)	70 %	350
Ziarno	weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.4%)	73 %	1050
Ziarno	viking - Coffee light Malt	0.25 kg (3.4%)	74 %	250
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.25 kg (3.4%)	78.3 %	148
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (3.4%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.5 kg (6.9%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %

Gotowanie	Oktawia	10 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile