

Chocolate Dark Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **28**
- SRM **14.8**
- 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 **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base Malt - Viking Malt	4 kg (59.7%)	80 %	12
Ziarno	Colorado Honing Malt - Viking Malt	1 kg (14.9%)	80 %	12
Ziarno	Colorado Crystal 10°L Malt - Viking Malt	1 kg (14.9%)	77 %	20
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.2 kg (3%)	20 %	493
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.5 kg (7.5%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	10 g	45 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Rozgniecione owoce jałowca	30 g	45 min	1 %
Gotowanie	Glacier	15 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %

Gotowanie	Glacier	15 g	5 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min