

## Ciemna brukselka

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **24**
- SRM **26**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (22.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (5.6%)	81 %	6
Ziarno	Specjal B Malt	0.4 kg (4.4%)	65.2 %	315
Cukier	cukier kandyzowany	1 kg (11.1%)	--- %	200
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (1.1%)	74 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	20 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs