

Czarny belg III ma słodko

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **29**
- SRM **26.9**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 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 **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński 6-rzędowy	3 kg (37.5%)	81 %	3
Ziarno	Weyerman Monachijski typ I	2 kg (25%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (12.5%)	73 %	80
Ziarno	Carabelg	0.5 kg (6.3%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6.3%)	68 %	601
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (6.3%)	78.3 %	148
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (6.3%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs
--------------------------------	-----	--------	--------	-------------