

Cztery słody piwa

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **22**
- SRM **22.1**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **0 min**
- Temp **66 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.8 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (41%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (20.5%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (20.5%)	80 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.1%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.1%)	78 %	400
Ziarno	cookie	0.6 kg (6.2%)	79 %	70
Cukier	cukier kandyzowany	0.5 kg (5.1%)	80 %	200
Ziarno	Czekoladowy	0.05 kg (0.5%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tettnang	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

Drożdże

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

FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	--------	------------------