

dark

- Gęstość **34.1 BLG**
- ABV **17.7 %**
- IBU **41**
- SRM **25.9**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	6.5 kg (69.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.2 kg (12.8%)	81 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.1%)	78 %	400
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.3 kg (3.2%)	78 %	100
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.1%)	79 %	45
Ziarno	Carafa	0.05 kg (0.5%)	70 %	664
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.75 kg (8%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	75 min	7 %
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	20 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	0.38 ml	Fermentum Mobile