

Dark Strong Ale #1 33

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **46**
- SRM **32**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.4 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (12.2%)	84 %	15
Ziarno	Caramel/Crystal Malt -120L	0.15 kg (3.7%)	72 %	629
Ziarno	(de) CHÂTEAU ABBEY®	0.1 kg (2.4%)	78 %	116
Ziarno	Carafa I (Weyermann)	0.05 kg (1.2%)	77.9 %	1681
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.1 kg (2.4%)	100 %	1444
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	3.2 kg (78%)	80 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	25 g	45 min	12 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition	10 g	10 min	3.8 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Orange Peel, Sweet	0.1 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Aframom	6 g	Gotowanie	0 min