

Jedziemy do Belgii!

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **22.2**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (66.3%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (12%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (4.8%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6%)	65.2 %	315
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (4.8%)	70 %	128
Cukier	Cukier kandyzowany	0.5 kg (6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Challenger	20 g	30 min	7 %
Gotowanie	Monroe	30 g	0 min	2.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile