

## #KA32 Belgian Dark Ale

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **30**
- SRM **22.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 70C**
- Wysładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	100 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1.5 kg (25%)	100 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.75 kg (12.5%)	75 %	150
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.75 kg (12.5%)	74 %	296

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	30 min	13.5 %