

kładka trapisy

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **26**
- SRM **17.3**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (59.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (22.7%)	79 %	16
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (11.4%)	100 %	99
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (2.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.3%)	79 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (2.3%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	12 g	60 min	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	1 min	4 %

Drożdże

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

Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs
--------------------------------	-----	--------	--------	-------------