

## klon 12

---

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **34**
- SRM **36.6**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3.6 kg (44.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.15 kg (38.9%)	80 %	7
Cukier	Candi Sugar, Dark	1.35 kg (16.7%)	78.3 %	542

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	jakis	60 g	45 min	8 %

### Notatki

- Albo wlp530 tak jak w przepisach albo wlp540 ktore lubie, polowa warki wchodzi w gre seria BPA > Blonde i Dubbel > Kurdupel moze jak bede miał wene na drugie podejście  
4 sty 2019, 08:21