

## Konkursowy Dark Belgian strong ale

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **23**
- SRM **26.6**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (61.3%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.3%)	79 %	10
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (6.1%)	70 %	350
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.3%)	85 %	4
Cukier	cukier kandyzowany	0.25 kg (3.1%)	100 %	1000
Cukier	Cukier	0.4 kg (4.9%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	5.8 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP575 - Belgian Style Ale Yeast Blend	Ale	Płynne	200 ml	White Labs