

LEM | Belgian Dark Strong Ale

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **25**
- SRM **25.9**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **43 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilszeński	4.7 kg (41.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Malt Wiedeński	3.7 kg (32.9%)	79 %	10
Ziarno	Bestmalz Red X	0.75 kg (6.7%)	79 %	30
Ziarno	Castle Malting Special B	0.75 kg (6.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (3.6%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett Red Crystal 400	0.2 kg (1.8%)	72 %	400
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.25 kg (2.2%)	85 %	3
Cukier	Cukier kandyzowany płynny	0.25 kg (2.2%)	100 %	200
Cukier	Cukier kandyzowany brązowy	0.25 kg (2.2%)	100 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	First Gold	30 g	60 min	8.5 %

Gotowanie	First Gold	20 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	25 g	60 min	3 %
Brzeczka przednia	Hallertau Mittelfruh	25 g	5 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP410 - Belgian Wit II Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	40 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka dla drożdży	1 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany płynny	250 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany brązowy	250 g	Gotowanie	1 min

Notatki

- Parametry:
22,1 BLG, 8,7% ABV, 31 IBU
- UWAGI
Gęstwa 250ml 10 dni
Cukier kandyzowany płynny 250 ml
- Fermentacja:
- burzliwa - 30 dni, przez pierwsze trzy dni odpowiednio 17,18,19 °C, kolejna 21-23°C, po 7 dniach 25°C
- cicha - 21 dni

Rozlew:
Nasycone CO2 do poziomu 2,7 vol.

Inne;
pH zacieru zredukowane do 5,4, woda do wystadzania do 6,0 z użyciem kwasu fosforowego.
7 mar 2020, 17:31