

Lepiej później, niż wcześniej

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **16.1**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	6 kg (78.9%)	80 %	7
Ziarno	Melanoiden Malt	1 kg (13.2%)	80 %	80
Cukier	Dememera Sugar	0.5 kg (6.6%)	100 %	4
Ziarno	Roasted Barley	0.1 kg (1.3%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	10.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
be-134	Ale	Gęstwa	800 ml	safale