

Ofensywa w Ardenach

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **25.6**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (71.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.35 kg (5%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Weyermann Specjal W | 0.35 kg (5%) | 68 % | 300 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.3 kg (4.3%) | 81 % | 6 |
| Cukier | Candi Sugar, Amber | 1 kg (14.3%) | 78.3 % | 148 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 40 g | 70 min | 5.5 % |
| Gotowanie | hallertauer tradition | 20 g | 70 min | 6 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-----------------------------|-----|-------|-------|-----------|
| Fermentis Safbrew BE-256 | Ale | Suche | 200 g | Fermentis |
|-----------------------------|-----|-------|-------|-----------|

Notatki

- Cukier dodany na ok ostatnie 20 min gotowania.
9 mar 2017, 20:45