

## Project 30 Belgian Dark Strong Ale

- Gęstość **30.6 BLG**
- ABV **15.2 %**
- IBU **41**
- SRM **28.7**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	2.5 kg (39.1%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (4.7%)	79 %	10
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.3 kg (4.7%)	78 %	100
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (7.8%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.3 kg (4.7%)	75 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.8%)	79 %	45
Ziarno	carablond	0.3 kg (4.7%)	78 %	20
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.4 kg (6.3%)	78.3 %	148

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	50 min	10 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM28 Habit opata	Ale	Płynne	3000 ml	Fermentum Mobile