

## q

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **30**
- SRM **34.5**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 8 kg (80%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Special B Malt       | 0.8 kg (8%) | 65.2 %     | 350 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.2 kg (2%) | 75 %       | 150 |
| Cukier | Candi Sugar          | 1 kg (10%)  | 78.3 %     | 350 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 50 g  | 40 min | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM28 Habit opata | Ale | Płynne | 1 ml  | Fermentum Mobile |