

QdoUsoAdoD

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **32.2**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2 kg (21.3%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (21.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Carabrown Malt	1 kg (10.6%)	79 %	150
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	1 kg (10.6%)	72 %	300
Ziarno	Briess - Munich Malt 20L	2 kg (21.3%)	74 %	39
Dodatek	Briess - Oat Flakes	1 kg (10.6%)	80 %	5
Cukier	Maple Syrup	0.4 kg (4.3%)	100 %	69

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-	Ale	Kultury	--- g	---