

Qlqlqlqlql

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **19**
- SRM **18.4**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (55.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (23.7%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (4.7%)	80 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4%)	78 %	400
Cukier	cukier kandyzowany biały	0.7 kg (11.1%)	--- %	---
Ziarno	Special B Malt	0.05 kg (0.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.02 kg (0.3%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile