

quad

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **27**
- SRM **14.9**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **120 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **120 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 6.7 kg (72.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.43 kg (4.7%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.3 kg (3.3%) | 79 % | 130 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (5.4%) | 85 % | 4 |
| Cukier | cukierkandyzowany 150 stopni | 0.4 kg (4.3%) | 100 % | 50 |
| Cukier | cukierkandyzowany 130 stopni | 0.5 kg (5.4%) | --- % | --- |
| Cukier | cukierkandyzowany 125 stopni | 0.4 kg (4.3%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 58.4 g | 60 min | 3.65 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 40 g | 25 min | 2.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM27 Artefakty trapistów | Ale | Płynne | 450 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- odfermentowało z 22,3 do 3,0 a więc ponad 11% alko :)
5 maj 2019, 21:39