

Smok Gandawski

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **40.4**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.5 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **29.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9 kg (64.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (7.1%)	--- %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (7.1%)	--- %	59
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (7.1%)	--- %	70
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (3.6%)	--- %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.6%)	--- %	1200
Płynny ekstrakt	Honey	1 kg (7.1%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Kazbek	15 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	Comet	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Kazbek	15 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	comet	15 g	15 min	12 %

Gotowanie	Kazbek	15 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	comet	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Kazbek	15 g	5 min	4.6 %
Gotowanie	comet	15 g	5 min	12 %
Na zimno	comet	40 g	7 dni	12 %
Na zimno	Kazbek	40 g	7 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile