

spontan belgia

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **28**
- SRM **17.7**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (23.8%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (9.5%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (23.8%)	79 %	10
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (4.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (1.2%)	70 %	837
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.9 kg (10.7%)	80 %	5
Cukier	cukier	1 kg (11.9%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	15 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Płynne	2000 ml	Wyeast Labs
--------------------------------	-----	--------	---------	-------------